

LA CARTE

Nos produits proviennent de producteurs français,
sélectionnés avec soin et selon la saisonnalité par nos équipes.

Our ingredients come from carefully selected French producers, chosen
by our team according to seasonal availability.

ENTRÉES STARTERS

Oeuf parfait bio, espuma de pomme de terre & compotée d'oignons de Roscoff - 11€    
* version vegan possible 

Organic perfect egg, potato espuma and Roscoff onion compote

Maigre de Corse Label Rouge, mousse de betterave, croustillant sésame & condiment soja - 13€
Corsican Label Rouge meagre, beetroot mousse, sesame crisp & soy

Cromesquis d'agneau confit & houmous de pois chiche - 15€
Cromesquis of confit lamb & chickpea hummus

PLATS MAIN COURSES

Filet de sole, mousseline de carotte au gingembre, légumes racines & émulsion gingembre - 29€ 
Sole fillet, ginger carrot mousseline, root vegetables & ginger emulsion

Volaille jaune, tombée d'épinard au citron confit, sauce suprême - 28€ 
Free-range yellow chicken, spinach with lemon, supreme sauce

Pot au feu végétal et bouillon thaï - 18€  
Vegetable pot-au-feu with Thai broth

DESSERTS DESSERTS

Cheesecake aux agrumes - 10€ 
Citrus cheesecake

Mousse au chocolat - 10€  
Chocolate mousse

Ile flottante au caramel - 10€  
Caramel Ile flottante



vegan



sans gluten - gluten free



végétarien - vegetarian



CARTE SIGNÉE PAR NOTRE CHEF FELIPE DA SILVA

MENÚ

Nuestros productos proceden de productores franceses, seleccionados cuidadosamente y según la temporada.

I nostri prodotti provengono da produttori francesi, selezionati con cura e in base alla stagionalità dai nostri team.

ENTRANTES ANTIPASTI

Huevo perfecto ecológico, espuma de patata y compota de cebollas de Roscoff - 11€    
* versión vegana disponible 

Uovo biologico perfetto, spuma di patate e composta di cipolle di Roscoff

Magro de Córcega Label Rouge, mousse de remolacha, crujiente de sésamo y condimento de soja - 13€
Magro di Corsica Label Rouge, mousse di barbabietola, croccante al sesamo e condimento alla soia

Cromesquis de cordero confitado y hummus de garbanzos - 15€
Cromesquis di agnello confit e hummus di ceci

PLATOS PIATTI

Filete de lenguado, mousseline de zanahoria con jengibre, tubérculos y emulsión de jengibre - 29€ 
Filetto di sogliola, mousseline di carote allo zenzero, ortaggi a radice ed emulsione allo zenzero

Pollo amarillo, espinacas salteadas con limón confitado, salsa suprema - 28€ 
Pollo giallo, spinaci saltati con limone candito, salsa suprema

Potaje vegetal y caldo tailandés - 18€  
Pot-au-feu vegetale e brodo thailandese

POSTRES DESSERT

Cheesecake de cítricos - 10€ 
Cheesecake agli agrumi

Espuma de chocolate - 10€  
Spuma al cioccolato

Ile flottante con caramelo - 10€  
Ile flottante al caramello

 vegano

 sin gluten - senza glutine

 vegetariano



MENÚ FIRMADO POR NUESTRO CHEF FELIPE DA SILVA