

La Carte

Nos entrées:

- * de Risotto à la tomate séchée et copeaux de Panzetta 10.50
- * de pâté de tête en gelée "Haison" 9.50

Nos plats:

- * d'Andouillette de bœuf "Haison" aux Chanterelles 17.50
- * de Risotto à la tomate séchée et copeaux de Panzetta 16.50
- * de Faux Filet "SIMMENTAL" 19.50
- * d'Entrecôte "SALEES" 28.00
- * d'Agneau des Grands cuissons sous vide basse température 20.00
- * de plat végétarien 16.50

Vendredi soir, Samedi soir et
Dimanche midi.

1 Menu, 3 possibilités

25.00: Entrée + plat ou Plat + Dessert

32.00: Entrée + plat + Dessert

41.00: Mise en bouche + entrée + plat + Fromage
+ Dessert

* Mise en bouche: Soupe de poissons safranée

* Entrée: Pâté de tête en gelée "Maison"

* Plat: Agneau des Grands cuisson sous vide
basse température

ou

Rouget Grandin Sauvage

* Fromage: Brebis Corse

* Dessert: Mini mascarpone à la Rhubarbe
et son Café Moka d'Ethiopie

Le Midi

Formule à 20.00

* Entrée: Charcuterie Corse
"Corsica Fratelli"

* Plat: Cuisse de Canard Confite
fennel

* Café

da Carte

Nos entrées:

- * de Risotto au figatellu 10.50
"Corsica Fratelli"
- * de petite planche de charcuterie 9.00
Corse "Corsica Fratelli"

Nos plats:

- * Saucisson Cuit "Haison" 17.50
Boeuf, Canard, Porc et Pistou Bio
- * de Risotto au figatellu 16.50
"Corsica Fratelli"
- * da grande planche de charcuterie 15.00
Corse "Corsica Fratelli"
- * L'Entrecôte "Irish" 23.00
- * da cuisse de Canard Confite 17.00
fermiere
- * de plat végétarien 16.50
- * Poitrine de Porc Ibérique à 18.80
l'asiatique (citronnelle, corbaia) basse température

PLAT du JOUR
* Rougaille de Saucisse 10,50€

Formule

ENTRÉE : Carottes rapées
Plat : citronnées, coriandre }
Rougaille saucisse } 15€
Riz, haricot vert }
Dessert : Tarte aux pommes }

* ENTRÉE + Plat
ou
* Plat + Dessert 12,50€

Tous nos plats sont fait sur
place