

ENTREES

Gambero Rosso | 28€

A cru, pâte de noix, fruits du câprier

Thon rouge de ligne Ikejime | 26€

Tartare au citron caviar et radis, dashi au sésame

Ris de veau | 27€

Croûte de noisettes, figue rôtie, jus de viande vinaigré

Artichaut Violet | 29€

Croquant et en espuma, stracciatella, caviar Oscietre krystal

PLATS

Cabillaud Sauvage | 36€

Pesto de sauge, butternut et pamplemousse, eau de ratatouille

Porcelet Nustrale | 40€

Effiloché mariné à la myrte, légumes de saison, gnocchi aux herbes du maquis

Pigeonneau Fermier | 42€

En trois façons, jus réduit à la groseille, courgettes

DESSERTS

Pomme Pink Lady | 18€

Pochée au vinaigre de concombre, sorbet Agastache, tuile croquante

Chocolat Li Chu 64% | 18€

Sablé cacao, ganache montée à la nepita, sorbet chocolat

Vanille de Madagascar | 18€

Emulsion tonka, croustillant de pignons de pin, glace vanille

Fraise Marigquette | 18€

Fraîches, palet sablé, ganache chocolat blanc, glace à l'amande amère

MENU LARICCIU

80 Euros - 4 plats

Hors boissons

MISES EN BOUCHE

Immersion dans le terroir Méditerranéen

GAMBERO ROSSO

A cru, pâte de noix, fruits du câprier

OU

THON ROUGE IKEJIME

Tartare au citron caviar et radis, Dashi au sésame

OU

RIS DE VEAU

Croûte de noisettes, figue rôtie, jus de viande vinaigré

CABILLAUD SAUVAGE

Pesto de sauge, butternut et pamplemousse, eau de ratatouille

OU

PORCELET NUSTRALE

Effiloché mariné à la myrte, barigoule de légumes de saison, gnocchi aux herbes du maquis

OU

PIGEONNEAU FERMIER

En trois façons, jus réduit à la groseille, courgettes

ORANGE NAVEL

Fraîche, amandes, espuma cannelle, thé glacé à la menthe

DESSERT

Au choix à la carte

Accord Mets – Vins : 3 verres – 32 € par personne

Tous nos plats sont faits maison, à base de produits frais, le plus souvent réalisés à la minute

N'hésitez pas à demander la liste des plats contenant des allergènes au personnel de salle

MENU BOCCA FINE

95 Euros - 7 plats

Hors boissons

MISES EN BOUCHE

Immersion dans le terroir Méditerranéen

THON ROUGE IKEJIME

Tartare au citron caviar et radis, Dashi au sésame

ARTICHAUT VIOLET

Croquant et en espuma, stracciatella, caviar Oscietre

LANGOUSTINE

Juste saisie, raviole de chèvre frais, bouillon au yuzu

PORCELET NUSTRALE

*Effiloché mariné à la myrte, légumes de saison, gnocchi aux
herbes du maquis*

FROMAGE

Sélection de fromages Corses, Chèvre et Brebis

ORANGE

Fraîche, amandes, espuma cannelle, thé glacé à la menthe

DESSERT

Au choix à la carte

Accord Mets - Vins : 5 verres - 42€ par personne

Ce menu est servi en petites portions pour l'ensemble des convives de votre table

Tous nos plats sont faits maison, à base de produits frais, le plus souvent réalisés à la minute
N'hésitez pas à demander la liste des plats contenant des allergènes au personnel de salle