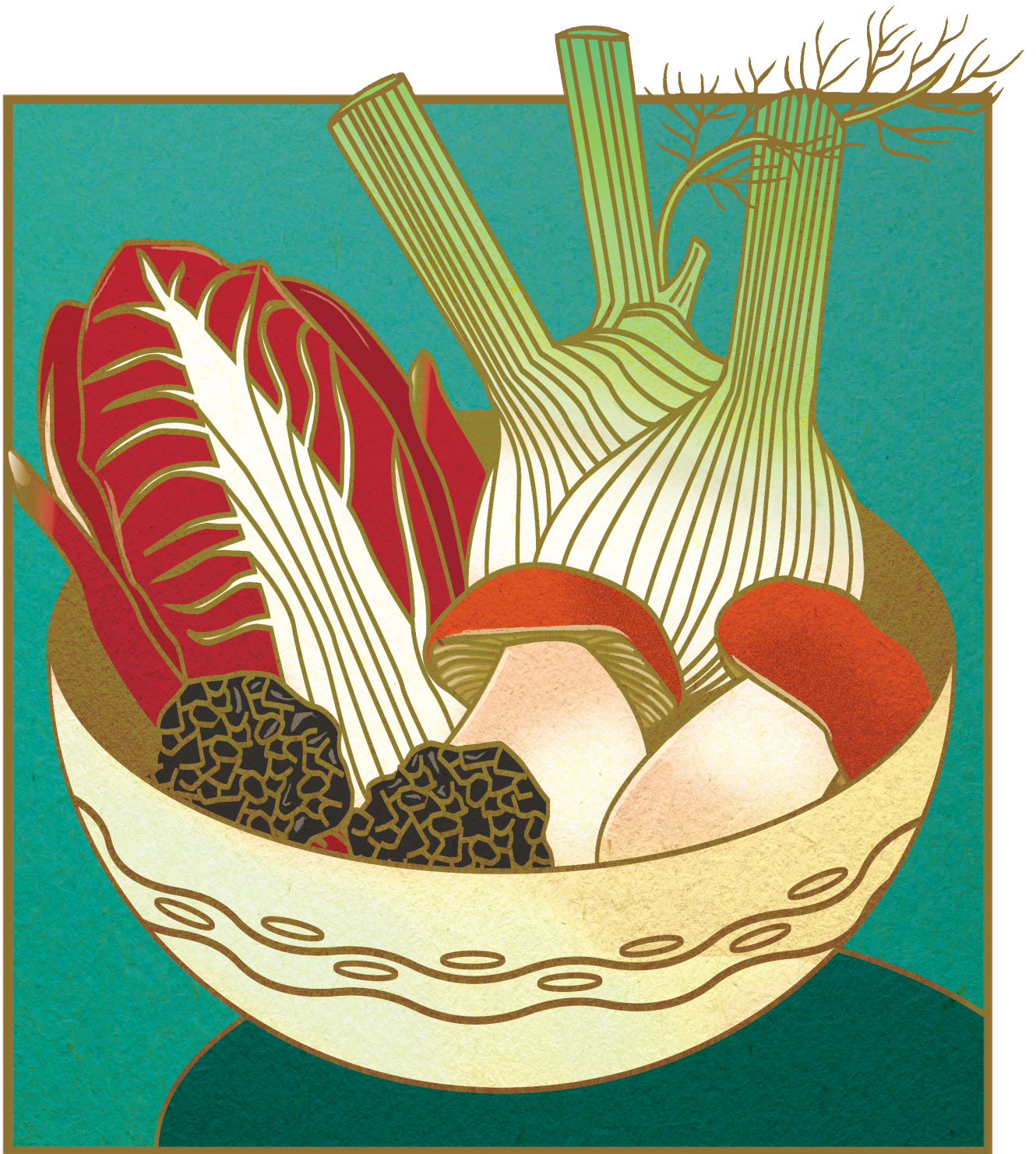




**SUGGESTIONS
DU CHEF**

SUGGESTIONS DU CHEF - *CHEF SPECIALS*

PLATS

TARTARE VÉGÉTAL /22

avocat, tomates fraîches, tomates confites, oignons, herbes fraîches, émulsion végétale, frites maison

avocado, fresh tomatoes, confit tomatoes, onions, fresh herbs, plant-based emulsion, homemade fries

LOMO IBÉRIQUE GRILLÉ /34

jus réduit aux figues et au thym, purée de pommes de terre
grilled Iberian pork loin, fig and thyme reduction, potato purée

PAPPARDELLE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS /27

cèpes, girolles et trompettes parfumés à l'ail et au basilic
porcini, chanterelles and trumpet mushrooms, scented with garlic and basil

PIZZA STAZIONE /23

velouté de potiron, scampis rôtis, tomates cerises, stracciatella, chips de pain au romarin
pumpkin velouté, roasted scampi, cherry tomatoes, stracciatella, rosemary bread crisps

DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT (10min de cuisson) /13,5

sorbet Clémentines de Corse
Sorbet of Corsican Clementines

