

## Menu Carte 34 €

entrée 9.50€; plat 21€; fromage ou dessert 8.50€

*Thon rouge, caviar de tomates séchées, mousse de brousse et sauce tataki.*

*Légumes grillés, façon pickles, prizuttu, burattina et coulis de gaspacho.*

*Os à moelle gratiné en croûte d'herbes du maquis, pain bûcheron.*

*Gratin de fonds d'artichauts à la brousse et salade verte aux noix.*

\*\*\*\*\*

*Dos de cabillaud, tapenade, légumes méditerranéens, curry et épices du soleil.*

*Tartare de bœuf façon Corse, pomme d'arphin au lard.*

*Filet de canette, sauce pêche, courgette confite et en purée.*

*Travers de cochon braisé à la bière et miel du Vexin, pomme dauphine.*

\*\*\*\*\*

*Fromages Corses affinés et confiture.*

*Profiteroles crème glacée nuciola, chocolat gianduja et*

*Stracciatella, chocolat coulant.*

*Soupe de mini baba au rhum arrangé à la vanille et noix*

*de macadamia accompagné de fruits frais.*

*Coupe à la crème de marron, meringue, crème glacée au yaourt,*

*châtaigne et chantilly.*