



Pascal CAYEUX
Vous propose

Les entrées

***Les cannellonis de seiche,
carabineros snackées au citron confit
Un jus de crustacés en cappuccino***

41 €



La petite bouillabaisse de coquillages et de calamaretti

Une émulsion de pomme ratte au safran corse

34 €



Le foie gras de canard

Tube pané de chapelure noire

Son pain perdu au thym citron, une réduction de Cap Corse

44 €



La langoustine du Cap Corse

Cuite au bouillon de homard

Poivrade et couteau farci

47 €



L'assiette du potager de Cala Rossa

40 €



La Mer

Le chapon

En filet rôti au four

Risotto acquerello à la poutargue, une sauce vierge

51 €



Le saint-pierre

Cuit à basse température

Autour de la courgette, un jus condimenté

52€



Le loup de Méditerranée

Piqué aux olives taggiasches et tomates confites

Artichauts poivrades cuits en barigoule, un jus de volaille réduit

52€



La langouste grillée de la pêche locale

Wok de légumes et sa sauce vierge

30€ les 100 grammes



La Terre

Le bœuf

En tranches épaisses dans le faux filet Black Angus,

Saisi à la plancha et terminé à l'ail et au thym

Mijoté de pommes rattes, une sauce béarnaise

51 €



Le ris de veau

La pomme braisée au four, petits légumes du jardin à la française

Truffes d'été, un jus rustique

53 €



La côte de cochon « Iberico »

Cuite en cocotte, fumée aux herbes du maquis

Condiments d'une charcutière, mousseline de pomme ratte

48 €



Le plateau de fromages affinés

23 €

Les desserts
de Francis PEAN

La gourmandise autour de la fraise du jardin de Cala Rossa



L'amateur de chocolat nouvelle tendance



La découverte châtaigne contemporaine



Le traditionnel soufflé au cédrat avec une note acidulée



23 €

Nous vous recommandons pour accompagner vos desserts :

A base de fruits :

Un verre de « muscat du Cap Corse » Domaine Arena 2010

7 € le verre de 10 cl

A base de chocolat :

Un verre de « rappu » Domaine Gentile

7 € le verre de 10 cl