



Menu 1

Amuse-bouche surprise

Burrata crémeuse sur coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia

Osso bucco de veau à la milanaise Et son risotto safrané

Crème brûlée à la vanille et glace à la châtaigne corse*

75 €

+ 4 verres de vin

+ 4 verres de vin sous les conseils de **Anne Claire Perrot-Minnot**

Œnologue représentant le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse

<https://www.vinsdecorse.com/>

Menu 2

Amuse-bouche surprise

Cassolette de la mer au Martini dry Saint Jacques, crevettes et cabillaud pêche durable

Girasole aux champignons et gambas Ragout de gambas aux petits légumes

Nougat glacé* au coulis de framboise *José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent

75 €

+ 4 verres de vin sous les conseils de **Anne Claire Perrot-Minnot**

Œnologue représentant le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse <https://www.vinsdecorse.com/>