
ENTRÉES

Oeufs en meurette

12€

Escargots de la Perlotte en crème de choux

15 €

Gravlax d'esturgeon, combava et sablé noisette

16 €

Crème brûlée au foie gras, mouillettes de pain d'épices

17 €

L'assiette de charcuterie Corse de San Lorenzo à partager

16 €

Assiette de Cecina à partager

16 €

Assiette de tapas en friture

Mozzarella panée, camembert pané, oignons panés, churros jambon

13 €

PLATS

Saint-Jacques juste cuites sur lit de mimolette et chips de topinambour

24 €

Regatons sauce forestière, lard grillé, foie gras poêlé

23 €

Picanha de boeuf, échalote en chemise et frites maison

23 €

Burger de Candale

Bun brioché, poulet croustillant, sauce cocktail maison, cheddar fumé, frites

22 €

Selle d'agneau et panoufle, gratin de butternut

28 €

Côte de boeuf de race (pour 2-3 pers. env 1200 gr.)
échalotes et frites

90 €

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages fermiers à partager

14 €

Lemon curd de Kalamanci sur sablé à la pistache

12 €

Baba sur levain frais, glace au rhum raisin

12 €

Pomme tatin, crumble de spéculos

12 €

Fleur de Cao en ganache, streusel de noisette et génoise au Grand Marnier

12 €

Tous nos desserts sont réalisés par notre pâtissier

Prix nets - Service compris