

LA TERRASSE



Menu 4 mains

Créé par les Chefs Mathieu Klein – Sofitel Strasbourg Grande Ile
& Stéphan Rémon – Sofitel Golfe d'Ajaccio

ASPERGE VERTE

HUILE DE NOISETTE, POINTES EN TEMPURA, AIL DES OURS

TARTARE DE GAMBERONE

POUDRE DE LAURIER, JUS CORSÉ DES TÊTES, ESPUMA DE BURRATA FUMÉE

CRUDO DE SÉRIOLE

HUILE D'OLIVE AOP, NÉPITA, POIVRE TIMUT, KUMQUAT CORSE

TRUITE DE NOS SOURCES

ASPERGE BLANCHE FERMENTÉE, OXALYS, MALTAISE AÉRIENNE

SAINT PIERRE

PRESSÉ DE BLETTE EN AIGRE-DOUX,
FEUILLE SAUTÉE MINUTE, MARINIÈRES DE COQUES AU SAFRAN CORSE

VEAU EN CUISSON LENTE

MORILLES, PETITS POIS, HUILE MENTHOLÉE, JUS CORSÉ

FIADONE AU BROCCIU & CITRON CORSE

SORBET AGRUMES

75 € TTC hors boissons par personne

Information & réservation
03 88 15 49 59