



Les Américains c'est une histoire vieille comme le Cap Corse ... ou presque.  
C'est l'histoire de familles de la région qui ont décidé de traverser l'océan pour rejoindre les Amériques, puis de revenir pour y bâtir des maisons d'architecture coloniale. Plus que des maisons comme la Demeure historique du Castel Brando, ils ont légué à la Corse le goût du voyage, de l'aventure et surtout l'envie de revenir dans «l'île dans l'île» comme on dit.

*“Les Américains” is a story as ancient as the Cap Corse...or almost.  
A story of families from the peninsula who decided to emigrate and cross the ocean to reach America and then, come back, to established colonial inspired houses.  
More than historical houses, such as Castel Brando, they have given Corsica the taste of travels, adventure and the eagerness to come back to the isle of beauty.*

## LES ENTRÉES

---

<b>Plateau de charcuterie AOP (Luc Antolini - Niolu), terrine de porc artisanale</b> <i>Corsican cured meat (PDO) platter and pork terrine</i>	21 €
<b>Assortiment de beignets courgettes &amp; brocciu, sauce fromage frais et zestes d'orange</b> <i>Zucchini &amp; brocciu cheese fritters, homemade corsican whey cheese sauce, orange zests</i>	14 €
<b>Poireaux grillés, vinaigrette miel noisette</b> <i>Grilled leeks, honey &amp; hazelnut dressing</i>	12 €
<b>Langoustines rôties du Cap Corse, bisque et huile de roquette</b> <i>Roasted lobster shrimp, bisque &amp; rocket dressing</i>	22 €

## LES PLATS

---

<b>Médallions de poulet noir de Balagne, sciacarellu &amp; cacao, polenta</b> <i>Chicken medallions, red wine and cocoa, polenta</i>	24 €
<b>Soupe de poisson de roche du Cap Corse, croûtons persillés et rouille</b> <i>Rockfish soup, parsley croutons and rouille</i>	23 €
<b>Sauté de veau corse bio aux olives, mafaldine</b> <i>Corsican organic veal sauté, olives, mafaldine pasta</i>	25 €
<b>Tartare de veau corse bio, croquant romarin, nepita et mayonnaise raifort</b> <i>Organic veal tartare, rosemary crunch, lesser calamint, horseradish mayonnaise</i>	27 €
<b>Agnolotti de courge, pistache, sauge &amp; fromage frais</b> <i>Agnolotti pasta, shiatsu squash, pistachio, sage &amp; corsican whey cheese</i>	22 €
<b>Filet de Saint-Pierre de nos côtes, trio d'artichauts et émulsion de la mer</b> <i>Peter's fish fillet, artichoke trio, emulsified fish sauce</i>	30 €

## LES DESSERTS

---

<b>Fiadone de Mammò au brocciu AOP</b> <i>Mammò's traditional Corsican lemon cheesecake (PDO)</i>	9 €
<b>Panzerotto aux pommes, caramel beurre salé, crème glacée à la bière Malacella</b> <i>Panzerotto apple fritter, salted butter caramel, stout beer ice cream</i>	11 €
<b>Fondant au chocolat, sorbet betterave, noix de pécan caramélisées</b> <i>Chocolate fondant, beetroot sorbet, caramelised pecan nuts</i>	11 €
<b>Tartelette aux fraises, basilic du jardin</b> <i>Strawberry tartlet, basil from our garden</i>	9 €
<b>Sélection de fromages fermiers corse, confiture de figes bio</b> <i>Corsican farmer cheese sélection, organic fig jam</i>	15 €
<b>Verrine de glaces artisanales Raugi</b> <i>Raugi's artisanal ice cream verrine</i>	8 €

EVASION  
SORBET  
OMELETTE NORVEGIENNE  
3 CHOCOLATS

*Canistrelli, noisette & crème caramel - Corsican biscuit, hazelnut & caramel  
Citron, mangue & framboise - Lemon, mango & raspberry  
Vanille, noisette & crème de marron - Vanilla, hazelnut & chestnut cream  
Gianduja, chocolat au lait caramélisé & coeur de Guanaja (92% de cacao)*

