



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

Plateau de charcuterie AOP (Luc Antolini - Niolu), terrine de porc artisanale <i>Corsican cured meat (PDO) platter and pork terrine</i>	21 €
Assortiment de beignets courgettes & brocciu, sauce fromage frais et zestes d'orange <i>Zucchini & brocciu cheese fritters, homemade corsican whey cheese sauce, orange zests</i>	14 €
Consommé de tomates bio corses, concombre et basilic du jardin <i>Organic tomato broth, cucumber and basil from our garden</i>	12 €
Langoustines rôties du Cap Corse, bisque et huile de roquette <i>Roasted lobster shrimp, bisque & rocket dressing</i>	22 €

LES PLATS

Aubergine à la Bonifacienne, farcie au brocciu AOP, sauce tomate maison, herbes du maquis <i>Stuffed eggplant, whey cheese PDO, homemade tomato sauce, Corsican herbs</i>	24 €
Soupe de poisson de roche du Cap Corse, croûtons persillés et rouille <i>Rockfish soup, parsley croutons and rouille</i>	23 €
Sauté de veau corse bio aux olives, paccheri, parmesan <i>Corsican organic veal sauté, olives, paccheri pasta, parmigiano</i>	25 €
Tartare de veau corse bio, croquant romarin, nepita et mayonnaise raifort <i>Organic veal tartare, rosemary crunch, lesser calamint, horseradish mayonnaise</i>	27 €
Agnolotti de courgettes bio, noix, sauge & brocciu AOP <i>Agnolotti pasta, organic zucchini, walnuts, sage & corsican whey cheese</i>	22 €
Pavé d'espardon de nos côtes, aubergine bio confite et salsa verde <i>Swordfish steak, organic eggplant confit, salsa verde</i>	30 €

LES DESSERTS

Fiadone de Mammò au brocciu AOP <i>Mammò's traditional Corsican lemon cheesecake (PDO)</i>	9 €
Panzerotto aux pommes, caramel beurre salé, crème glacée à la bière <i>Panzerotto apple fritter, salted butter caramel, beer ice cream</i>	11 €
Cannoli à la crème de brocciu AOP et citrons bio corses, copeaux de chocolat noir, pistache <i>Cannoli filled with whey cheese (PDO) and corsican organic lemon cream dark chocolate chip, pistachios</i>	11 €
Pêches corses au sirop de verveine du jardin <i>Peaches in verbena syrup from our garden</i>	9 €
Sélection de fromages fermiers corse, confiture de figes bio <i>Corsican farmer cheese sélection, organic fig jam</i>	15 €
Verrine de glaces artisanales Raugi <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)

