



LA TABLE DE LA FERME
PAR

Mathieu Pacaud

Retour aux essentiels, les produits bruts, juste pêchés, juste sortis de terre, juste cueillis, tous issus de la production de la Ferme du Domaine, ou plus largement de Corse, sans jamais aller plus loin. L'essentiel donc.

Ce menu est atypique, nous en convenons. Mais il nous a semblé comme une évidence de vous le présenter ainsi - "brut", simple sans être simpliste - tant notre volonté est de sublimer le terroir insulaire dans sa richesse et sa diversité.

Abandonnez le superflu, laissez-vous surprendre et revenez à l'essentiel pour cette dégustation, en nous faisant confiance... Et si l'appréhension est trop forte, nous vous guiderons avec plaisir pour vous décrire ce menu avec toute la passion qui nous anime.

Nous vous souhaitons une belle découverte...

UNE BALADE À MURTOLI

240€

LES HERBES ENDÉMIQUES

LA CHÂTAIGNE

L'ARAIGNÉE



LE CHAMPIGNON

LA FIGUE



LA SÉRIOLE

LA NOISETTE



LA LANGOUSTINE

LE CELERI



LE PIGEON

LA BETTERAVE



LE GIN



SORBET RACINE & ORANGE



LE CHOCOLAT

Une seule volonté exprimée au cours de ce parcours initiatique et sensoriel, c'est de vous faire découvrir la Corse et son terroir. Dans cette cuisine d'artisan, à la fois sobre et subtile, respectueuse des produits, nous souhaitons aussi mettre en lumière cette production insulaire si chère à nos yeux, ces savoir-faire uniques, tel un exhausteur de talents et de saveurs.

Merci donc à tous ces producteurs et notre équipe agricole pour leur labeur au quotidien et leur confiance, pour ensemble atteindre l'excellence et vous l'offrir de la plus belle des manières.

Le sel par l'Atelier Corse,

La farine de châtaigne de Pierre-Antoine Casanova,

Le pain par la Boulangerie Maniccia,

Le safran de la famille Taddei,

Le poisson de Pierre Paul Mattei,

La charcuterie de Christine & Félix Torre,

Le Cap Corse de la maison Mattei,

L'huile d'olive, le gin, le miel, les fromages, l'agneau

et les légumes bio du Domaine

*Pourquoi aller chercher ailleurs lorsque l'on peut trouver
des produits d'excellence autour de chez nous ?*