



LA TABLE DE LA FERME

PAR

Mathieu Pacaud

À nos hôtes épicuriens,

Votre présence ici ne doit rien au hasard...

Gourmet curieux, Amateur de grande gastronomie, Fervent locavore...

Au-delà d'un dîner de haute volée, c'est un parcours initiatique qui vous est proposé, une découverte de la Corse et son terroir, dans tout ce qu'elle a de plus précieux à vous offrir au fil des différentes micro-régions de l'île.

Le menu que vous allez déguster se veut être le meilleur d'une alliance de la cuisine française et des richesses d'un terroir essentiellement local et, résolument insulaire.

Une seule volonté exprimée dans cette cuisine d'artisan, à la fois sobre et subtile, respectueuse des produits, c'est de mettre en lumière cette production Corse, si chère à nos yeux, à travers un savoir-faire, tel un exhausteur de talents et de saveurs.

Nous vous souhaitons un bon voyage et une excellente dégustation.

Mathieu Pacaud & Paul Canarelli

| | |
|--------------------------|------|
| Menu en 9 services | 125€ |
| Avec accord mets et vins | 205€ |

"BRANCHE DE MURTOLI"

Focaccia à l'huile de clémentine, brocciu fumé et prizuttu

-

Zéphyr de poivron doux sur un coulis de tomate acidulée,
sorbet basilic

"DE NOS CÔTES AU JARDIN"

Saint-Pierre en ceviche au lime, fleurs endémiques de l'île

-

Bouillabaisse végétale de tomates du jardin en cueillette verte,
amande fraîche

"DU CAP À BONIFACIO"

Langoustine du Cap en soupe Corse aux douze saveurs

"UNE VIRÉE EN MER"

Aiguillettes de rouget de roche au safran de Minora,
aïoli contemporain

"UNE BALADE À MURTOLI"

Poularde de Bresse au rosumarinu, oignon de Sisco à l'arba barona

"DE CERVIONE AU VERGER"

Finger choco-lait en marmelade d'abricot, glace à la noisette

-

Melba de pêche sauvage, sorbet verveine,
réduction de fruits rouges

| | |
|--------------------------|------|
| Menu en 12 services | 196€ |
| Avec accord mets et vins | 290€ |

"BRANCHE DE MURTOLI"

Focaccia à l'huile de clémentine, brocciu fumé et prizuttu

-

Zéphyr de poivron doux sur un coulis de tomate acidulée,
sorbet basilic

"DE NOS CÔTES AU JARDIN"

Saint-Pierre en ceviche au lime, fleurs endémiques de l'île

-

Bouillabaisse végétale de tomates du jardin en cueillette verte,
amande fraîche

"DU CAP À BONIFACIO"

Langoustine du Cap, tropézienne à l'immortelle et caviar Kristal

-

Une autre langoustine en soupe Corse aux douze saveurs

"UNE VIRÉE EN MER"

Aiguillettes de rouget de roche au safran de Minora,
aïoli contemporain

-

Barbecue de homard rôti à la feuille de figuier,
cerise et jeune courgette

"UNE BALADE À MURTOLI"

Poularde de Bresse au rosumarinu, oignon de Sisco à l'arba barona

-

Fromages du Domaine

"DE CERVIONE AU VERGER"

Finger choco-lait en marmelade d'abricot, glace à la noisette

-

Melba de pêche sauvage, sorbet verveine,
réduction de fruits rouges