



Menu Fontaine 32. €

Légumes d'été glacés à la grecque

Et crevettes épicées 14.€

Summer iced vegetables greek-style and spicy shrimp

Ou Salade mixte de roquette et artichauts confits

Chiffonnade de Coppa Corse, vinaigrette au Garam Masala 14. €

Mixt salad with roquete and preserved artichokes, Corsican Coppa & Garam Masala vinaigrette

Ou Assiette Italienne

Tomates du Pays, jambon cru, melon 14. €

Italian-style plate, local tomatoes, raw ham, melon



Filet de poisson (selon arrivage), sauce à l'oseille du jardin 22. €

Fillet of fish (depending of the market), sorrel from the garden sauce

Ou Tajine d'agneau estival au safran et gingembre 22. €

Summer lamb Tajine with saffron & ginger

Ou Brochette de magret de canard au lard fumé, ketchup épicé de betterave 22. €

Duck magret skewer with bacon, spicy beetroot Ketchup



Assortiment de fromages 8. €

Cheese Assortment

Ou Sablé breton aux abricots, crème mousseline 9. €

Apricots and Britain biscuit with mousseline cream

Ou Nougat glacé au miel et à la coriandre, coulis de fruits rouges 9. €

Iced nougat with coriander and honey, red fruits coulis

Ou Ultrafondant au chocolat à la farine de chataîgne, caramel au beurre salé 9. €

Warm chocolate mousse with chestnut flour, salted butter caramel

ou Crème brûlée au miel de lavande 9. €

Caramelized custard cream with lavender honey

