

La Table by La Villa

Entrées / Starter

*Veau Corse Tonnato,
Anchois ibérique, condiment niçois
Corsican veal Tonnato, Iberian anchovy, style Nice condiment*

~

*Pêche du jour en crudo,
Lait de noisettes, piment d'Espelette et citron vert
Local fish raw, nuts milk, Espelette pepper and lime*

~

*Gambon écarlate
Pesto rouge et fenouil
Red gambon,
fennel and pesto rosso*

~

*Oeuf confit sabayon noisette,
Prizuttu affiné 48 mois avec petits pois
Slow cook eggs with brown butter sabayon,
Prizuttu matured for 48 months with peas*

La Table by La Villa

Plats / Dishes

*Soupe de poissons de roche « Aziminu »,
Pommes de terre nouvelles, herbes marines
“Aziminu” fish soup, new potatoes, sea herbs*

~

*Pêche du jour « en croûte de sel »,
Courgettes du pays, tomates confites et jus de braisage aux herbes
Local fish “ in salt crust”, zucchini, confit tomatoes and herb
braising juice*

~

*Volaille du maquis,
Champignons des bois avec fine mousseline de pomme de terre
à l’ail rôties et jus de volaille
Maquis poultry, mushrooms with roasted garlic potato mousseline
and jus*

~

*Veau de Corse,
Riz Carnaroli façon artichaut barigoule, jus de braisage
Corsican veal,
Barigoule artichoke-style Carnaroli rice,
braising juice*

La Table by La Villa

Fromages & Dessert / Cheeses & Dessert

Sélection de fromages affinés et miel de Corse
Selection of cheeses and honey from Corsica

~

Nid d'abeille, miel citron et huile d'olive
"Nid d'abeille", lemon honey and olive oil

~

Jardin de fraises, croustillant d'amandes, blanc en neige et sorbet
mélisse-Nepita
Strawberry garden, almond crisp, white eggs, melissa-Nepita sorbet

~

Millefeuille vanille, caramel, croustillant de cacahuètes, Glace
Whisky de Corse
Vanilla millefeuille, caramel, creaspy peanuts, Corsican Whisky ice
cream

~

Le Baba (à partager, pour 2 personnes)
sélection de rhum et chantilly vanille
Le Baba au rhum (to share, for 2 people) selection of rum and
vanilla chantilly