

Aethos Corsica - U Palazzu Restaurant

Menu

Entrées / Starters

Velouté de Butternut, éclat de châtaigne torréfié, (croustillant de bacon), et poivre de Timut
16

Butternut velouté, torrefied chesnut chards, Timut pepper

Salade du printemps, Melon, Pastèque, Concombre, Menthe et Brocciu AOP 23
Spring salad, Melon, Watermelon, cucumber, mint and AOP Brocciu.

Plats / Main courses

Pêche du jour, légumes de saison, écrasé de petit pois à la menthe 38
Fish of Day, seasonal vegetables and mint mushy peas

Filet de veau Corse, écrasé de patates douces et ses légumes rôtis 36
Corsican veal fillet, sweet potato purée and roasted vegetables.

Styr fry noodles et légumes du moment 25
Seasonal vegetables Stir fry Noodles

Desserts

Assiette de fromages 11
Cheeses plate

Tiramisu Framboise et Spéculos 14
Raspberries and Speculoos Tiramisu

Tarte au chocolat, grosseille et glâce au choix 14
Chocolate tart, currant and ice cream

Salade de fruits de saison 9
Seasonal Fruit Salad

Boule de glace 3/boule
Ice cream scoop

Toutes nos viandes et nos poissons sont d'origine française (Corse)
Si vous avez des allergies, merci de nous en informer.

*Our meat and fish are Corsican sourced.
If you have any allergies, please do let us know.*