

L'A Cheda

La Gastronomie by A Cheda

CARTE DU RESTAURANT



NOS MENUS

LES
INTEMPORELS

DIO GROSSU

BIENVENUE A L'A CHEDA

Le Chef Lionel Lebrun, le directeur du restaurant François Rocca Serra, ainsi que tout le personnel sont ravis de vous accueillir.

Un repas est toujours un temps de partage et de découverte. Nous vous proposons ici une cuisine corse, inventive et gourmande, réalisée à partir de produits frais et de grande qualité, sélectionnés chez les meilleurs producteurs insulaires ou issus de notre potager bio.

Toutes nos propositions ne sont que des exemples qui peuvent varier en fonction du marché.



MENU PAESANU

Entrée - Plat - Dessert

Poésie du titre, un très beau crédo de fraîcheur, de tradition et de respect de l'environnement.
A l'image d'A CHEDA.

79 euros par personne

MENU NUSTRALE SURPRISE

5 Plats - 8 Services

Laissez-vous guider par notre chef, qui vous fera découvrir les produits de notre terroir

99 euros par personne



MENU PRESTIGE

9 Services

Laissez nous vous séduire avec ce menu d'exception.

En quelques mots, de l'araignée de mer, au caviar et bœuf Wagyu.

149 euros par personne

Gastronomique... comme Papa et Maman

L'occasion rêvée de conduire vos enfants vers une initiation aux saveurs avec des produits de très grande qualité

Plat seul

13 euros

Entrée Plat

20 euros

Entrée - Plat - Dessert

28 euros



NOS INTEMPORELS

Entrées

Butternut-Topinambour, crème fouetté aux herbes du potager, huile d'olive	26 euros
Veau bio Corse en tataki, pois gourmand, yuzu et sésama grillé	28 euros
Fondant d'espadon lentille corail et tobiko	29 euros

Plats

Gnocchi à la farine de châtaigne AOP, tomme de Vannina	39 euros
Le veau bio Corse au premier de parfum d'automne	42 euros
La pêche autour des courges de Philippe Bélanger,	45 euros

Du côté d'Alex

Chocolat- Tonka- Café	20 euros
Citron- Sudachi- Noix de pécan	20 euros
Poire- Amande	20 euros

Nos Fromages

Notre fromage surprise	16 euros
La palette de nos bergers	16 euros

L'A CHEDA BISTROT CHIC

ENTRÉES

Assiette de nems, salade verte et menthe, sauce soja	18 euros
La salade gourmande " A Cheda"	26 euros
Salaison de Christoph Piazza	28 euros

PLATS

Assiette de linguine, sauce arrabbiata ou pesto	26 euros
Pièce de veau bio Corse, frites maison, jus de viande	32 euros
Fish and chips de pêche locale, sauce tartare	32 euros

ACCOMPAGNEMENT

Bol de frites	10 euros
Wok de légumes	10 euros
Salade verte	8 euros

DESSERT

Assiette de nos bergers	14 euros
Palette de sorbets et fruits frais	16 euros
Tartelette citron	16 euros
gaspacho du jour	16 euros



POISSONS ET CRUSTACÉS

Langouste ou homard des bouches de Bonifacio rôti au four

Pâtes à la langouste ou au homard
Langouste ou homard servi froid

Pour en déguster, il est indispensable de réserver la veille.

27 euros les 100 grammes

Poissons entiers sauvages, pêchés dans les bouches de Bonifacio.

Ces poissons sont présentés puis préparés, grillés ou au four et découpés devant vous
Nous ne servons que des poissons sauvages, c'est pourquoi nos pêcheurs sont tributaires
des aléas météo.

14 euros les 100 grammes

DIO GROSSU

Pour vos apéritifs ou dîners sur le pouce, dans votre chambre ou sur la terrasse du lounge bar de l' A Cheda.

Nous vous proposons le DIO GROSSU.

En version salée ou sucrée, notre chef Lionel Lebrun décline en plusieurs saveurs les produits de notre terroir sous forme d'amuses bouches ou mignardises.

A commander avant 18h

90 euros pour deux personnes



NOS LIEUX UNIQUES

Il est des endroits où les Hommes n'aspirent qu'à une seule chose,
le bonheur de leurs convives.

Nous vous promettons de vivre une belle expérience,
un Moment unique où l'épicurisme est maître mot ...

A Cheda oeuvre pour ça, créateur de bonheur et d'émotions, pour cela nous vous proposons
à votre guise, deux tables, pour deux ... d'exceptions !

La table du Chef, côté Cuisine.

Avec une vue imprenable sur la cuisine,
Menu en 10 services.
Servi et expliqué par nos cuisiniers.

179 euros

La table du Chef, côté Potager.

Silence et intimité, sous un ciel étoilé.
Menu en 8 services.

149 euros

Réservation 24h à l'avance et selon la météo





L'A CHEDA EST LOCAVORE

Dans un souci du respect des circuits courts et par conviction de la qualité de nos produits régionaux, nous faisons résolument la démarche de nous fournir principalement auprès d'artisans passionnés et amoureux de notre terre.

Vignerons, maraîchers, pêcheurs, agriculteurs, cueilleurs, tous passionnés par leur métier et l'envie de partager avec une clientèle en recherche d'authenticité.

À nous d'apprêter, d'accommoder, de cuisiner, de présenter une cuisine cohérente dans le respect d'un savoir faire où le geste et l'inspiration se nourrissent d'expériences et de rencontres.

Le chef de cuisine Lionel Lebrun, le directeur du restaurant François Rocca Serra ainsi que tout le personnel sont ravis de vous accueillir.

Nous vous souhaitons un agréable moment.

L'A Cheda

La Gastronomie by A Cheda

RESTAURANT MENU



OUR MENUS

THE TIMELESS

DIO GROSSU

WELCOME TO A CHEDA

The Chef Lionel Lebrun, the restaurant Manager François Rocca Serra, and the whole team are delighted to host you.

A meal is always a time for sharing and discovery. We offer you inventive, gourmet Corsican cuisine, made with fresh, top-quality produces selected from the island's best producers or from our organic vegetable garden.

All our proposals are examples and may change according to the availability on the market.



GOURMET MENU

Starter - Main course - Dessert

The menu focus in freshness, tradition and respect of the environment.
Just like A Cheda !

79 euros per person

NUSTRALE SURPRISE MENU

5 Dishes - 8 Services

Let you guided by our chef, who will introduce you to the products of our region.

99 euros per person



PRESTIGE MENU

9 Services

Let us seduce you with this exceptional menu.

in few words, from spider crab, to caviar and Wagyu beef.

149 euros per person

Gastronomic...as Dady and Mommy

The perfect opportunity to introduce your children to flavours using high-quality products.

Main course 13 euros

Starter- Main course 20 euros

Starter-Main Course- Dessert 28 euros



OUR TIMELESS

Starters

Damien's monkfish, sweet potato and passion fruit	28 euros
The trio: Évelyne, Christophe, Philippe	28 euros

Main course

Pink sea bream from Philippe's trawl, organic Bonifacio chard	42 euros
Organic Corsican veal like a roast, creamy purple cabbage, organic turnip from Bonifacio	41 euros

Alex's dessert

Coconut, grapefruit, vegetable garden sorbet	20 euros
Cocoa gru�, pecan nuts, tonka bean sorbet	20 euros

Nos Fromages

Our surprise cheese	16 euros
The shepherd's selection	16 euros

FISH AND SHELLFISH

Oven-roasted langouste or lobster from Bonifacio
Pasta with langouste or Lobster
Cold Langouste or Lobsterer

To enjoy them, it is essential to reserve the day before.

27 euros the 100 grams

Wild whole fish caught in Bonifacio.

These fish are presented and then prepared, grilled or baked and cut up in front of you.
We only serve wild fish, which is why our fishermen are dependent on the vagaries of the weather.

14 euros the 100 grams

DIO GROSSU

For your aperitifs or dinners on the go, in your room or on the terrace of the A Cheda lounge bar.

we offer the DIO GROSSU.

Whether salted or sweet, our chef Lionel Lebrun offers a range of flavors of local products in the form of amuses bouches or mignardises.

Order before 6pm

90 euros for two persons



OUR UNIQUE PLACES

There are places where people only aspire to one thing: the happiness of their guests.

We promise you a wonderful experience,
a unique moment where epicureanism is the key word...

That's what A Cheda is all about, creating happiness and emotions, and that's why we can offer you two tables for two ... exceptional people!

The Chef's table, kitchen side

With a breathtaking view of the kitchen,
10-course menu.

Served and explained by our chefs.

179 euros

The Chef's table, garden side

Silence and intimacy, under a starry sky.
8-course menu.

149 euros

Book 24 hours in advance, weather permitting





A CHEDA IS LOCAVORE

In keeping with our commitment to short supply chains and our belief in the quality of our regional products, we have resolutely chosen to source our products mainly from passionate craftsmen who love our land.

Winegrowers, market gardeners, fishermen, farmers, pickers, all passionate about their craft and the desire to share it with customers in search of authenticity.

It's up to us to prepare, accommodate, cook and present a coherent cuisine that respects a know-how where gesture and inspiration are nourished by experience and encounters.

Chef Lionel Lebrun, restaurant manager François Rocca Serra and all the staff are delighted to welcome you.

We hope you enjoy your visit.