

L'A Cheda

La Gastronomie by A Cheda

CARTE DU RESTAURANT

NOS MENUS

LES
INTEMPORELS

L'ENCAS

BIENVENUE A L'A CHEDA

Le Chef Lionel Lebrun- Castellani, 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 NUSTRALÉ 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*

Sashimi minute au deux caviars

Raviole de langouste, bisque, écume du potager

Granité

Boeuf Wagyu Kagoshima, tempura d'herbes du potager

Un fromage travaillé

Pré- Dessert

Le citron en trois temps

159 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

| | |
|--|----------|
| Patate douce- Passion | 25 euros |
| Tataki de veau bio Corse, shiso du jardin en tempura, gel yuzu | 29 euros |
| Flan de langouste aux herbes du potager | 32 euros |

Plats

| | |
|--|----------|
| Raviole forestière, bouillon umami, huile champignon | 39 euros |
| Veau bio Corse farci dans l'esprit d'un rôti, tartelette croustillante de piperade | 42 euros |
| Pêche du moment au parfum du potager, fèves et tomates bio Bélanger | 45 euros |

Du côté d'Alex

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Chocolat- Café- Noisette | 20 euros |
| Figue- Miel | 20 euros |
| Citron- Bergamote autour du potager | 20 euros |

Nos Fromages

| | |
|---------------------------|----------|
| Un fromage travaillé | 16 euros |
| La palette de nos bergers | 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

L' ENCAS

Un petit creux, une petite faim?
Notre Mezzu- Mezzu
Charcuterie Nustrale et fromages de nos bergers

38 euros par personne

EN APÉRITIF OU ACCOMPAGNEMENT

Caviar Japonais " Tobiko"

| | |
|-----------|------|
| Les 30 gr | 20 € |
| Les 60 gr | 40 € |
| Les 90 gr | 60 € |

Caviar Français "Sturia"

| | |
|-----------|-------|
| Les 50 gr | 140 € |
|-----------|-------|



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



LE DÉJEUNER

La carte Piscine

12h- 14h

| | |
|--|------|
| La salade gourmande | 26 € |
| Le vitello tonato | 26 € |
| L'assiette Mezzu- Mezzu | 38 € |
| le risotto du moment | 30 € |
| La pièce de viande, frites maison, jus de viande | 32 € |
| La pêche du jour, wok de légumes | 32 € |

SUPPLÉMENTS

| | |
|----------------|------|
| Salade verte | 8 € |
| Bol de frites | 8 € |
| Wok de légumes | 10 € |

DESSERT

| | |
|---------------------------------------|------|
| La palette de nos bergers | 16 € |
| Le gaspacho du jour | 16 € |
| La pavlova aux saveurs du potager | 16 € |
| La palette de sorbets et fruits frais | 16 € |



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.