

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 Gourmand

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 INTÉMPORELS

Entrées

Croustillant brocciu Terrazzoni et pain des morts, noix du Brésil bio

28 euros

Encornet de pêche local farcis, velouté de poireaux

28 euros

Plats

Langoustine et loup en duo, crémeux de fèves, tétragone du jardin

42 euros

Veau de bio Corse chou-céleri

41 euros

Du côté d'Alex

Pavlova fraise- Brebis

20 euros

L'Original coulant pur Guanaja

20 euros

Tartelette citron vert, herbes du potager

20 euros

Nos Fromages

Notre fromage surprise

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

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.