

# 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 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

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 artichaut- Topinambour- Miso	39 euros
Veau bio Corse aux parfums d'automne	42 euros
Pêche du moment aux saveurs forestières	45 euros

### Du côté d'Alex

Chocolat- Tonka- Noisette	20 euros
Figue- Miel	20 euros
Poire- Coings- Épices	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.