

# 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.

69 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

Pêche confite à l'huile d'olive, rouille, légumes couleurs	31 euros
Tataki de veau bio Corse, radis red-meat, huile de sésame grillé	29 euros
Brocciu - Navet - Agrumes	27 euros

### Plats

Poisson du moment au parfum de nos jardins	46 euros
Veau de bio Corse, aubergine confite et piperade	44 euros
Blette en déclinaison comme un risotto, au Moliterno truffé	36 euros

### Du côté d'Alex

Rhubarbe - Orange sanguine	20 euros
Chocolat Tonka	20 euros
Huile d'olive - Citron - Noisette	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.  
Servis et expliqués 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.