

L'A Cheda

La gastronomie by A Cheda

CARTE DU RESTAURANT

[NOS MENUS](#)

[LES
INTEMPORELS](#)

[DIU 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. À 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 la langouste des Bouches de Bonifacio, au caviar d'Aquitaine et bœuf wagyu de Kagoshima.

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

Consommé de langoustines de pêche locale	28 euros
Tataki de veau bio Corse	28 euros

Plats

Pièce de veau bio Corse, pressé chou-céleri, pate d'ail	41 euros
Calamar de chalut farcis à l'encre de seiche	42 euros

Du côté d'Alex

Tartelette citron vert et herbes du potager	20 euros
Chocolat- Praliné	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

Dans un souci éthique, nous avons supprimé le vivier, c'est pourquoi 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

70 euros pour deux personnes





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.

NOS FOURNISSEURS BONIFACIENS

S'inscrivent dans la Charte Nustrale et produisent en Bio, AOP et/ou AOC

Boulangerie	La Bonifacienne - Adam Boukhaled
Fromages de brebis	Eve Roghi
Fromages de chèvre	Joseph Terrazzoni Domaine de la Pomposa
Fleurs et décoration	De notre jardin A Cheda
Légumes et herbes aromatiques	De notre potager A Cheda en permaculture Chez Lucette
Pêche locale	Damien Catoire Dumè Festa Philippe Botti
Pintades et poulets	Thibault Bellanger
Porcs Nustrale	Sylvie Adami & Sébastien Duval
Huile d'olive	Fabienne Maestracci

NOS FOURNISSEURS EN RÉGION CORSE

Produisent eux aussi en bio, AOP et/ou AOC

Agneaux corses	Aréo	Ghisonnaccia
Charcuterie	Christophe Piazza Jean Zani	Zicavu Cozzano
Miels AOP	Alain Valentini	Vescovato
Escargots corses	Lumaca, Maria Stella Inzzaina	Santa Maria Poghiju
Fromages de brebis	Vanina Mallaroni Xavier Baldovani	Sartène Ghisoni
Huile d'olive	Anne Amalric	Aghione
Veaux bio corses	Altra Carri	Ajaccio
Noisettes AOP	Charles Sforzini	Cervione
Porcs Nustrale	Jean-François Santoni	Olimeto
Safran corse	Sandra Castelli	Chiatra
Sirops à l'ancienne	Les Jardins d'Alésani de Patrice Bourret	Felce