



*Bienvenue à La Table des Clos, restaurant
bistrannique au cœur de la vieille ville d'Ajaccio*

Ici, nous travaillons avec des producteurs locaux sélectionnés pour la qualité et l'authenticité de leurs produits : légumes du maraîcher, poissons frais, cochon noir corse, charcuterie artisanale de la maison Casanova à Bastelica. Des cuissons longues, une cuisine mijotée avec soin, pour donner à chaque produit le temps qu'il mérite.

Notre cuisine prend le temps de bien faire les choses. C'est dans cet esprit que nous avons ouvert La Table des Clos : vous proposer une assiette honnête, généreuse et soignée, sans les codes ni la prétention d'une table gastronomique, dans une atmosphère détendue et conviviale, typique de la vieille ville d'Ajaccio. Toute l'équipe est là pour vous accueillir et faire de votre venue un moment simple et chaleureux.

Pour accompagner votre repas, notre cave à vins vous propose plus de 400 références, vins corses, bouteilles de caractère et belles découvertes avec les conseils de Gianni pour trouver le vin qui sublimera votre moment.



La Table des Clos

Restaurant bistronomique - Cave à vin

La Charcuterie sélectionnée à Partager

Charcuterie de porcs noirs Corses nés, élevés et charcutés dans le village de Bastelica.

- LISANDRU CASANOVA -

Prisuttu (Jambon de porcs Noirs)

La planche découverte 14

Prisuttu (Jambon de porcs Noirs)

La planche dégustation 27

Les Entrées du Moment

Gaufre croustillante de pomme de terre

Sauce fraîche façon tartare — 9

Gravlax de maigre

Fromage frais aux algues bio--14

Saint-Jacques snackées

Réduction de cidre et crème de mirabelles corses,
éclats de noisettes torréfiées — 17

Vitello Tonnato

Quasi de veau corse, sauce crémeuse au thon— 13

Gambas saisies minute

Sauce béarnaise au cédrat corse — 15



Les Propositions du Moment

Pluma de Porc

Crèmeux de céleri et perles de couscous aux champignons - 26

Dos de Cabillaud

Chorizo croustillant, mousseline de chou fleur iodée, haricots coco - 29

Poulpe grillé & pâtes fraîches à l'encre de seiches

Sauce vierge rosacée 33

Risotto des bois

Pleurotes bio d'Ajaccio et pancetta - 26

Risotto de la mer

Gambas, saint-jacques, moules, émulsion de corail de saint-jacques - 35

Épaule d'agneau confite 7 h aux herbes du jardin

Écrasé de pommes de terre, jus de cuisson réduit - 34

Pièce de Bœuf* du jour

Légumes de saison rôtis au four

*origine France ou Black Angus



Les Fromages de Caractère

Planche assortie de fromages
chèvre, brebis et tomme 18

Suivant arrivage de nos producteurs,

Jo Orsatelli, P-M Luciani Alexandra Lugrezi, j-c Luciani

Les Desserts Gourmands

Le chocolat à la louche — 9
Mousse au chocolat du chef

Tarte Tatin — 11
Recette traditionnelle

La Poire des Clos — 9
Grumble de Poire, crème aux pruneaux

le Verger Gourmand — 9
Fruits frais en brunoise, Tuile aux amandes

Glace deux boules au choix — 8
vanille canistrelli, chocolat noir, myrte sauvage, sorbet mandarine