

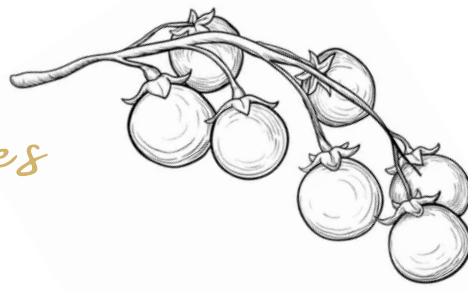


*La Carte
Postale*

*Stéphan Rémon
Maître Cuisinier de France*



Les Entrées



19H30 - 21H30

LES LANGOUSTINES 28

Mi-cuites - Daikon mariné à l'eau de mer
Tartare de Mangue - Tsukudani
Sauce sésame torrefié - Ciboulette

A ZUPPA DI PISCI 22

Rouille - Emmental - Croûtons à l'Ail

LE THON 28

Cru - laqué aux Agrumes
Aubergine grillée à la crème d'Olive verte
Pétale de Tomate - Chapelure d'Algues

LA DORADE 26

En carpaccio - Guacamole & Avocat grillé
Citron vert - Condiment sancho

LA TARTE FINE 25

Artichaut poivrade - Socca Pois Chiche
Anchois - Noix - Colatura
Salade d'Algues - Huile de Noix

LE CEVICHE VÉGÉTAL 24

Radis - Fraise - Navet - Poivron rouge
Betterave jaune - Concombre
Criste-marine - Herbes fraîches
(Lou-saussoun sur toast de pain céréales)

Les Poissons

L'AZIMINU 44

La Bouillabaisse Corse
Rascasse - Moule nustrale - Lotte - Loup
Bouillon au Safran "Domaine Nepali"
Fenouil - Fagot de Pomme de terre
Petits Oignons

LE POULPE 41

Braisé en daube au Vin rouge Capitoro
Riz Carnaroli - Pesto verde - Olive noire
Tomate confite - Parmesan

LE SAINT PIERRE 44

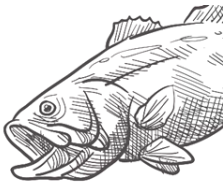
Rôti - Beurre d'agrumes - Tian de Courgette
Fleur de Courgette farcie au Brocciu

LA LOTTE 44

Dos de Lotte en 2 cuissons
Fumet au Maitake - Confit d'Algues
Fenouil braisé au Safran "Domaine Nepali"

|| L'ENTRÉE DU JOUR 19

POISSON ET CRUSTACÉ *à la pesée*



Langouste vivante

100GR 27

Loup - Bar - Dorade - Pagre - Chapon...

100GR 15

Accompagnements & sauces du jour

 Vegan & végétarien

|| Plats disponibles dans votre demi-pension. Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires
L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition. Prix en euros, taxes et service compris.

Les Viandes

L'AGNEAU 46

Le carre rôti - Croustifondant Oignon - Pomme de Terre - Menthe - Cumin
Jus d'Agneau - Pesto de Menthe

LE PORCELET NOIR 42

Gratiné de Blette agro-dolce & ses feuilles en Minjos - Mangue fraiche
Poitrine croustillante & carré rôti - Jus à l'Ail noir

LE FILET DE BOEUF AUBRAC 48

250GR

Artichaut barigoule - Gnocchis au Basilic
Salade d'Herbes fraîches



|| LE PLAT DU JOUR 37

Les Desserts

A TAVULA DI FURMAGLIU 20

Chèvre Fior di Latte d'Arbori - Brebis Mallaroni U Sartésinu
Confiture de Figue

LE CHOCOLAT "LOS ANCONÈS" 16

Mousse chocolat noir "Los Anconès" 70% - Daquoise & Pralin Noisette
Biscuit Chocolat noir - Chantilly Chocolat au lait "Los Anconès" 68%
Sauce Chocolat chaud



LE MELON & L'AMANDE 16

Mousse de Calisson - Biscuit mirliton - Melon confit
Glace royale - Crème glacée Amande

LE CITRON & LA NÉPITA 16

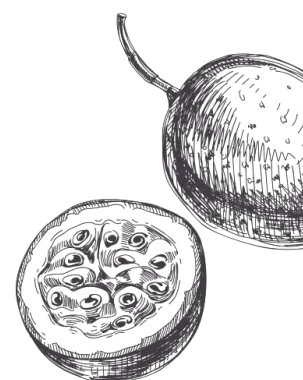
Tartelette maison au Sarrasin - Crème de Citron Kalamansi & Marmelade
Meringue Népita

LA PÊCHE & LA VERVEINE 16 *(en saison)*

Pêche pochée à la Vanille - Mousse & gelée Verveine
Compotée de Pêche - Opaline & granité Verveine

|| L'ASSIETTE DE FRUITS ROUGES 16 *Vég*

|| LE DESSERT DU JOUR 16



Vég Vegan & végétarien

|| Plats disponibles dans votre demi-pension. Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires
L'origine de nos viandes est française - La carte des allergènes est à votre disposition. Prix en euros, taxes et service compris.

A Bella Vita

Sofitel Golfe d'Ajaccio