

LA CARTE
POSTALE





La Carte Postale

À PARTAGER

SATAY DE POULPE 14

Oignons rouges grillés

KEBBE COURGETTES & MENTHE 11

Sauce yogurt au concombre et poivre

CAVIAR D'AUBERGINE 9

Tuile craquante aux algues

BROCCIU À LA TRUFFE DE Johana Soton 11

RILLETES DE SARDINES AU CITRON 10

Stéphane REMON,
Chef de cuisine



ENTRÉES

LES CREVETTES 20

Salade de crevettes - Quinoa cuit au lait de coco
agrumes et basilic corse - avocat

MAQUEREAU GRILLÉ 19

Cerises - tomates - mousse de riz
népita

LE CRABE 21

Fraîcheur de crabe - gelée de citron
espuma de haddock - carabin & cacahuètes

CARPACCIO DE LOUP 22

Emulsion piment jaune - oignons rouges
coriandre - tuile de maïs

SOUPE DE POISSON DU GOLFE D'AJACCIO 20

Croûtons à l'ail - rouille - tomme corse râpée

MOZZA DI BUFFALA 19

Au lait de Bufflone - aubergine - poire rôtie
pesto marin et noix

ENTRÉE DU JOUR 17



BANC DE L'ÉCAILLER

Pêche locale (les 100g) **14**

Langouste (les 100g) **24**

SELON VOS ENVIES :

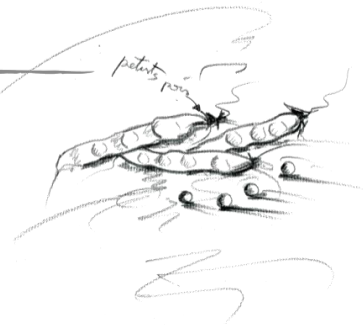
Tagliatelles

Risotto

Poêlée de légumes de saison

Pomme de terre au four

La Carte Postale



INCONTOURNABLES

AZIMINU 35

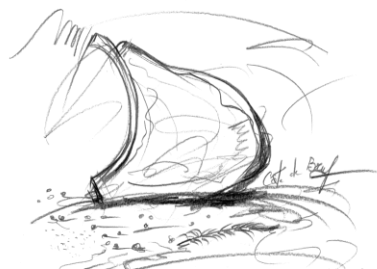
Lotte - Rascasse - Loup - moules Nustrale
bouillon tomates - safran - agrumes - oignon
pommes de terre - rouille

BOEUF FRANÇAIS MATURE 40 JOURS 45

Faux filet 250gr
Aubergines grillées - champignons eryngui
échalotes rôties - jus de viande

GAMBAS « BLACK TIGER » 43

Risotto petit épeautre - fenouil fondant
agrumes - bouillon anisé - fleur marine



POISSONS

LA LICHE 36

Croûte aux poivres
courgettes et chénopodes sautés
émulsion citronnelle

LE SAINT PIERRE 34

Filet rôti piqué à la vuleta
pommade de pistou & haricots coco
Palourdes - aromates

VIANDES

L'AGNEAU 32

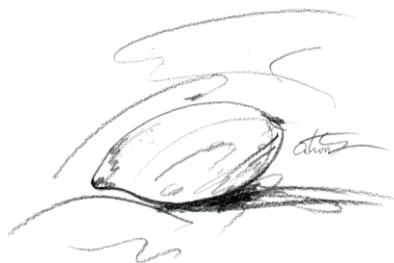
Selle d'agneau rôtie à la feuille de figuier
carottes & figues
jus tranchée à l'huile d'argan

LE PORC NOIR 30

Poitrine braisée à l'immortelle
pied croustillant
blettes fondantes
ananas rôti

LE VEAU 31

Pièce de veau poêlée
cromesquis du collier
betterave Chioggia & cébettes
béarnaise réglisse Corse



 **PLAT DU JOUR 30**

La Carte des Desserts



Erwan GRENOUILLEAU PAVAGEAU, Chef pâtissier

CITRON - NÉPITA 13

La classique tartelette crème citron - marmelade citron
biscuit sarrasin - meringue népita

DOUCEUR DE LAIT 14

Chocolat grand cru Equateur (Alpaco 66%)
confiture de lait - mousseux grué de cacao

FRAÎCHEUR PÊCHE VERVEINE 13

Pêche pochée à la verveine – gaspacho de fruits rouges
Glace verveine



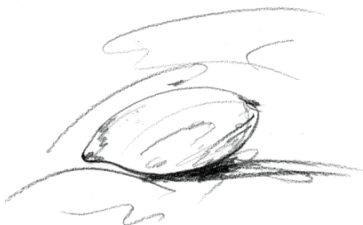
PALET FRAISE TONKA 14

Parfait glacé fraise tonka - biscuit moelleux pistache
fraises fraîches

DESSERT DU JOUR 12

VACHERIN LÉGER ABRICOT ROMARIN 13

Meringue craquante – abricot rôti au romarin – glace au
yaourt brassé – coulis abricot



GLACES & SORBETS

Une boule **4** / Deux boules **7** / Trois boules **10**

ASSIETTE DE FROMAGES CORSES 16

Chèvre - brebis - noisettes - confit d'oignons et miel

 Plats disponibles dans votre demi-pension

Pour mieux vous conseiller, merci de nous faire part de vos restrictions alimentaires - Prix en euros, taxes et service compris.