



LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

Entrées

Ceviche de Dorade, cédrat confit de Soveria, huile de safran bio corse "TESORI"	27 €
Vitello tonnato, câpres frits, tomates confites et copeaux de tomme Corse	22 €
Légumes bio du potager de François Fonti en texture	17 €
Salade de courgettes, caramel d'olives kalamata, tomme Corse	18 €

Plats

Tartare de Boeuf selon le chef	24 €
Poisson de pêche locale, coquillages, purée de brocoli	prix selon arrivage
Basse côte de cochon de lait, asperges et brocciu fumé	27 €
Epaule d'agneau, légumes grillés	30 €

Desserts

Brownies, mousse praliné	14 €
Pavlova aux fruits rouges	12 €
Crème caramel	8 €
Les glaces et sorbet de Raugi (Fraise Corse, citron bio Corse, Gianduja, chocolat, vanille de madagascar)	3,50 € la boule



Username: hotel
Password: corniche





LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

Menu du TERROIR

ENTRÉES

Beignets de fromage frais

Ou

Soupe corse traditionnelle

Ou

Oeuf parfait, asperges

PLATS

Ravioli au brocciu et à la persa au jus de daube

Ou

Filet de veau, pomme de terre grenaille, carotte grillée

Ou

Thon de pêche locale, sauce tomate aux câpres et olives
écrasée de pomme de terre

DESSERTS

Fiadone aux zestes de citrons confits

Ou

Nougat glacé aux fruits confits de "Soveria" et Miel de corse

Ou

Assiette de fromage de l'île

Tarif/p: 43 €

Le midi, possibilité de choisir entrée-plat ou plat-dessert: 36 €/p

