



LA CORNICHE  
HÔTEL RESTAURANT  
\*\*\*

## ENTRÉES

- “Les plaisirs de l’île” (en apéritif à partager ou seul par gourmandise) : 28 €  
Charcuterie de Mr Ghjuvan Matteu CECCALDI à Evisa , beignets de fromage frais,  
terraine maison
- Maquereau laqué au soja, déclinaison de betteraves, jus betterave-framboise 17 €
- “Tiradito” de Seriole, concombre, fraise, jus frais aux herbes du maquis 20 €
- Œuf parfait, espuma de champignons et noisettes de Cervioni 16 €

## PLATS

- Entrecôte de cochon Ibérique au grill, crémeux soisson, tombée d’épinard, jus de viande 38 €
- Pêche locale confite, crôte de noisette de Cervioni, mousseline de carotte, agrumes de l’île 42 €
- Faux filet mûré (origine France), gratin crémeux de pomme de terre, ail noir, 43 €  
Sauce au poivre du chef, oignon de Sisco Bio de “l’Ortu et a Manera”
- Picci (Casa Panarese, Toscane) “cacio e pepe”, tomme de brebis, bulagna croustillante 22 €

## DESSERTS

- Mille feuille pistache-framboise 13 €
- Les fraises Bio de “L’Ortu et a Manera” à Sisco 14 €  
(palet breton, crème diplomate, granité à la verveine)
- Autour du chocolat, ganache chocolat noir et lait, crumble chocolat, gavotte, glace vanille 15 €
- Les glaces de Raugi (Noisette de Cervioni, vanille)  
et sorbets (fraise de Corse, brocciu au citron) 3,50 € la boule



Username: hotel  
Password: corniche

En cas d’allergie, merci de prévenir notre équipe en salle



LA CORNICHE  
HÔTEL RESTAURANT  
\*\*\*

## Menu du TERROIR

### ENTRÉES

Beignets de fromage frais

Ou

Poivrons farcis au fromage frais, crème à l'amande et ail

Ou

Soupe froide de courgette, œuf mollet, caviar d'aubergine, quenelle citronnée au brocciu

### PLATS

Ravioli « faits maison » au brocciu et à la persa du jardin, jus de daube

Ou

Parmentier de cochon "Nustrale" de Mr Anthony Chipponi

Ou

Filet de loup, mousseline de brocoli

### DESSERTS

"Île de beauté" flottante, crème anglaise et choucou à la noisette

Ou

Pastizzu

Ou

Assiette de fromages de l'île

Tarif /p. : 44,00 €



Username: hotel  
Password: corniche

Origine des viandes : France-corse. En cas d'allergie, merci de prévenir notre équipe en salle