



LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

ENTRÉES

Assiette de charcuterie de Mr Ghjuvan Matteu CECCALDI à Evisa	28 €
Assiette de beignets de fromage frais	14 €
Velouté de gambas et potiron bio de "L'Ortu Vivu", gambas panée au panko, croustillant de graine de courge	21 €
Ravioles à la chair de crabe, émulsion de crustacés	18 €

PLATS

Entrecôte "Simmental", mousseline de pomme de terre, sauce au poivre	42 €
Poisson du moment, purée de carottes, fenouil glacé et fumet crémeux	42 €
Pâtes de la "Casa PANARESE" (Toscane) à la Puttanesca (sauce tomate, ail émincé, olives noires, câpres et anchois frits)	21 €

DESSERTS

Entremet noisette, dacquoise et mousse noisette, croustillant praliné	13 €
Royal chocolat-framboise, croustillant et mousse chocolat, insert framboise	15 €
Notre sélection de glaces (Noisette de Cervioni, vanille) et sorbets (fraise de Corse, brocciu au citron) de RAUGI	3,50 € la boule

MENU ENFANT: (entrée-plat-dessert): 21 €

Origine des viandes : France-Europe

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





LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

Menu du TERROIR

ENTRÉES

Beignets de fromage frais

Ou

Soupe Corse

Ou

Mille feuille d'aubergines "à la bonifacienne"
(aubergines bio de l'Ortu Vivu)

Ou

Boudin noir, pommes caramélisées, chutney d'oignons rouges

PLATS

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

Ou

Stuffatu de veau

Ou

Filet de dorade, poireaux grillés, pomme de terre à la noix de muscade

DESSERTS

Fiadone traditionnel aux zestes de citrons confits du jardin

Ou

Tiramisu à la châtaigne

Ou

Assiette de fromages de l'île

Tarif /p. : 44,00 €



Username: hotel
Password: corniche

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

