



LA CORNICHE  
HÔTEL RESTAURANT  
\*\*\*

## ENTRÉES

- “Les plaisirs de l’île” (en apéritif à partager ou tout seul par gourmandise) : 28 €  
Charcuterie de Mr Ghjuvan Matteu CECCALDI de Evisa , beignets de fromage frais,  
terraine maison
- Ravioles à la chair de crabe, émulsion de crustacés aux agrumes de l’île 18 €
- Tartare de Thon rouge de Mr Damien MULLER, avocat, leche de tigre, gel kiwi 20 €
- Asperges blanches, coulis de roquette, bulagna, tuile de parmesan 17 €
- Œuf parfait, espuma de champignons et noisettes de Cervioni 16 €

## PLATS

- Travail autour du cochon “Nustrale” de Mr Anthony CHIPPONI d’Alesani, 38 €  
purée du chef
- Pêche locale, risotto aux légumes de saison 42 €
- Pièce de veau corse de Mrs Tony et Raphael ROCCIA, 34 €  
rosti de pomme de terre, haricots lardés à la panzetta, mayonnaise à l’ail des ours
- Picci (Casa Panarese, Toscane) “cacio e pepe”, tomme de brebis, bulagna croustillante 22 €

## DESSERTS

- Esprit cappucino 13 €
- Pavlova, crème montée à la vanille, rhubarbe pochée 12 €
- Baba à la liqueur de cédrat, crème montée à la vanille, crémeux au citron du jardin 14 €
- Les glaces de Raugi (Noisette de Cervioni, vanille)  
et sorbets (fraise de Corse, brocciu au citron) 3,50 € la boule



Username: hotel  
Password: corniche

Origine des viandes : Corse. En cas d’allergie, merci de prévenir notre équipe en salle



LA CORNICHE  
HÔTEL RESTAURANT  
\*\*\*

## Menu du TERROIR

### ENTRÉES

Beignets de fromage frais

Ou

Brocciu frais, aubergines et poivrons

Ou

Boudin, pommes caramélisées, oignons confits

### PLATS

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

Ou

Stufatu de veau aux olives

Ou

Filet de dorade, finger à la polenta de maïs

### DESSERTS

Le « flan » de mon enfance

Ou

Fiadone aux zestes de citrons confits du jardin

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

