



LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

Entrées

Beignets de fromages frais	x 4 14 €	x 6: 17 €
Planche de charcuterie Corse		28 €
Cappuccino de crabe bleu		22 €
Notre fritto misto maison		24 €
Déclinaison de fruits et légumes de saison, sorbet melon maison		20 €
Vitello (Corsu) tonnato, câpres frits, tomates séchées, copeaux de parmesan		22 €

Plats

Poisson du moment, beurre blanc, tomates à la provençale	(prix selon arrivage)
Pavé de maigre, sauce passion, patate douce	30 €
Penne aux gambas	27 €
Steak de Thon rouge ikejime de pêche locale, sauce provençale, caviar d'aubergines	36 €
Entrecôte de race française, sauce poivre malabar, frites maison	43 €
Côte de veau, sauge ananas du jardin, purée de carottes	35 €
Côte de cochon ibérique, sauce aigre douce, caviar d'aubergines aux noisettes	38 €

Desserts

Éclair "citron meringué" (à commander en début de repas)	14 €
L'ananas (carpaccio, panna cotta, sorbet maison)	14 €
Opéra chocolat-framboise	16 €
Le "Baba" au rhum arrangé d'OTTA	14 €
Le snickers façon Lison, glace maison cacahuète	14 €
Les glaces de Raugi (pistache de Sicile, Gianduja, chocolat, vanille de Madagascar) et sorbet (fraise de Corse, citron bio de Corse, fruit de la passion)	3,50 € la boule

Origine des viandes : UE



Username: hotel
Password: corniche





LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

Menu du TERROIR

ENTRÉES

Beignets de fromage frais

Ou

Rillettes de poissons

Ou

Mille feuilles d'aubergines à la bonifacienne

PLATS

Ravioli au brocciu et à la persa maison, jus de daube

Ou

Civet de seiche

Ou

Tagliata de veau Corse, roquette, tomme corse, tomates confites (supplément 3 €)

DESSERTS

Cheesecake, coulis fraise

Ou

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

Ou

Assiette de fromage de l'île

Tarif /p. : 43,00 €

Le midi, possibilité de choisir entrée-plat ou plat-dessert: 39 €



Username: hotel
Password: corniche

