



LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

Entrées

Beignets de fromages frais	x 4 14 €	x 6: 17 €
Planche de charcuterie Corse		28 €
Ceviche de dorade, cédrat confit, huile de clémentine		22 €
Vitello (Corsu) tonnato, câpres frits, tomates séchées, copeaux de parmesan		22 €

Plats

Poisson du moment, déclinaison de patate douce	(prix selon arrivage)
Pavé de maigre, nuage de pomme de terre	30 €
Linguini au crabe bleu	31 €
Filet de veau corse, jus à la Népita du jardin, croustillant de légumes	32 €
Magret de canard, sauce aux figes, cromesquis de butternut bio de F. Fonti	25 €
Tartare de boeuf, pommes pailles, frites maison	25 €

Desserts

Tartelette aux figes	14 €
Opéra chocolat-framboise	16 €
Le "Baba" au rhum arrangé d'OTTA	14 €
Moelleux châtaigne, compotée de myrtilles, sobert myrtille maison	13 €
Les glaces de Raugi (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

Soupe Corse traditionnelle

Ou

Mille feuilles d'aubergines à la bonifacienne

PLATS

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

Ou

Dorade en croûte de basilic, tatin de légumes

Ou

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

DESSERTS

Fiadone traditionnel, 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. : 43,00 €

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



Username: hotel
Password: corniche

