



LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

Entrées

Beignets de fromages frais	x 4 14 €	x 6: 17 €
Planche de charcuterie Corse		28 €
Vitello tonnato Corse, câpres frits, tomates séchées, copeaux de parmesan		22 €
Velouté de butternut bio de F.Fonti, éclat de châtaigne, panzetta grillée		16 €

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 €
Entrecôte de cochon ibérique, pomme de terre grenaille, caviar d'aubergines	38 €
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 bio de F.Fonti 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

Suprême de volaille, écrasé de panais, crumble châtaigne (de F. Bagnoli)

DESSERTS

Fiadone traditionnel, zestes de citrons confits du jardin

Ou

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

Ou

Assiette de fromage fermiers de l'île

Tarif /p. : 43,00 €

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



Username: hotel
Password: corniche