



LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

Les suggestions de la semaine

Pour accompagner votre apéritif nous vous proposons “les plaisirs salés de l’île”

Charcuterie de Mr Ghjunvan Matteu CECCALDI de Evisa , beignets de fromage frais, terrine maison 28 €

Ravioles à la chair de crabe, émulsion de crustacés aux agrumes de l’île 18 €

Asperges vertes, sauce hollandaise au cumbawa, chips de panzetta 16 €

Travail autour du cochon “Nustrale” de Mr Anthony CHIPPONI d’Alesani, purée maison du chef 38 €

Pêche locale, risotto aux légumes de saison 42 €

Tarte soufflée au chocolat, glace brocciu-citron 13 €

Pavlova, crème montée à la vanille, rhubarbe pochée 12 €

Les glaces de Raugi (Noisette de Cervioni, vanille) et sorbet (fraise de Corse, brocciu au citron) 3,50 € la boule



Username: hotel
Password: corniche

Origine des viandes : France- 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