



LA CORNICHE  
HÔTEL RESTAURANT  
\*\*\*

## Entrées

Beignets de fromages frais	x 4 14 €	x 6: 17 €
Planche de charcuterie du village de Mrs Christian et Henri Benigni		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 provencale	(prix selon arrivage)
Penne aux gambas	27 €
Steak de Thon rouge de pêche locale, sauce provençale, caviar d'aubergines	31 €
Entrecôte de race française, émulsion à la Nepita, frites maison	43 €
Côte de veau bio tigre de Mr Jacques Abbaticci, sauce diable, poivre de sichuan	45 €
Entrecôte 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

