



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 €
Déclinaison de fruits et légumes de saison, sorbet melon maison		19 €
Tataki de Bœuf, algues Nori, gel yuzu		18 €
Notre fritto misto maison		24 €

Plats

Poisson du moment, beurre blanc, tomates à la provencale	(prix selon arrivage)	
Tartare de Thon rouge de pêche locale et fruits exotiques (mangue, annanas, grenade), accompagné de frites ou de légumes de saison		30 €
Penne aux gambas		27 €
Ventrèche de thon, sauce méditerranéenne, caviar d'aubergines		29 €
Entrecôte de race française, émulsion à la Nepita, frites maison		43 €
Côte de veau bio tigre de Mr Jacques Abbatucci, 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 €
Le "Baba" au rhum arrangé d'OTTA	14 €
Le snickers façon Lison, glace maison cacahuète	14 €
Macaron, compotée de fraise, chantilly maison au basilic	13 €
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

Rillette de Maquereau

Ou

Mille feuilles d'aubergines à la bonifacienne

PLATS

Ravioli au brocciu et à la persa au jus de daube

Ou

Filet de dorade, sauce romesco, purée de courgettes bio de François Fonti

Ou

Filet mignon de porc, écrasée de pomme de terre

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