



LA CORNICHE
HÔTEL RESTAURANT

Entrées

Beignets de fromages frais	x 4 14 €	x6: 17 €
Planche de charcuterie du village de Mrs Christian et Henri Benigni		28 €
Ceviche de dorade aux agrumes, huile d'olive à la clémentine du domaine "Marquilliani"		22 €
Tarte fine façon pissaladière, mozzarella di Buffala "Maremmana", pesto de roquette		18 €
Tataki de Bœuf, algues Nori, gel yuzu		18 €
Fleur de Courgette bio de François Fonti, farcie à la mousseline de poisson		18 €

Plats

Poisson du moment, nuage de pomme de terre	(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 €
Gambas flambées au "Cap Corse", fenouil bio braisé de Mr François Fonti		28 €
Ventrèche de thon, sauce méditerranéenne, caviar d'aubergines		29 €
Côte de veau, purée de carottes, déclinaison de légumes de saison		40 €
Entrecôte de race française, émulsion à la Nepita, frites maison		43 €

Desserts

Éclair "citron meringué" (à commander en début de repas)	14 €
Le "Baba" au rhum arrangé d'OTTA	14 €
Notre "Tout chocolat"	15 €
La fraise façon "Lison"	12 €
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

Soupe corse traditionnelle

Ou

Croustillant de sardines à la menthe, crème de fromage frais

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

Sauté de veau à la myrte

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