

# HÔTEL & SPA DES PÊCHEURS

ÎLE DE CAVALLO | CORSE | FRANCE

★ ★ ★ ★ ★

## RESTAURANT DES PÊCHEURS

### GRANDE CARTE 2021

---

◆

### LES ENTRÉES

TRIO DE CRUDITÉS DE MER AVEC CREVETTES ROUGES, THON, SAUMON ET MINI PUDDINGS AUX ABRICOTS ET COULIS DE PAMPLEMOUSSE	€35,00
TARTARE DE BŒUF, ÉCHALOTE FERMENTÉE, ŒUF POCHÉ ET CRÉMEUX D'AVOCATS	€33,00
NOIX DE SAINT JACQUES EN CROÛTE DE SÉSAME SUR VELOUTÉ PARMENTIER ET ASPERGES CROQUANTES	€32,00
POULPE CARAMÉLISÉ AU FRUIT DE LA PASSION SUR SA CRÈME DE BURRATA, SAUCE HUILE AU BASILIC	€30,00
CARPACCIO DE THON, OSMOSE DE POMME VERTE ET COULIS AU VINAIGRE DE CIDRE	€32,00
PETIT FRITURE DE MER AVEC LEGUME CROUSTILLANTS ET MAYONNAISE AU CURCUMA	€33,00

## LES PÂTES

TAGLIOLINI DE PÂTES FRAÎCHES € 35,00

*aux Fruits de Mer, Tomates cerises "datterini" au Basilic*

SPAGHETTI TRÉFILÉS AU BRONZE €33,00

*aux Palourdes et Poutarge de Rouget*

PACCHERI GRAGNANO €30,00

*Thon Carloforte, Olives Taggiasche et fleurs de Câpres*

LINGUINE VERRIGNI Á LA LANGOUSTE €/KG 240,00

FREGOLA PÂTE SARDE €30,00

*avec Brunoise de legume et Fondue Corse de brebis et de chèvre*

TAGLIATELLE "SÉLECTION OR" €33,00

*avec Ragoût de Poulpe à la Crème de Mozzarella Bufala Campana*

## LES POISSONS



THON MI-CUIT	€ 34,00
<i>escalope de foie gras, sauce à la cerise, oignons frais caramélisés</i>	
CŒUR DE BAR, CRÈME DE CHOU-FLEUR	€36,00
<i>au poivre fleur, mousseline de bar et sauce prosecco</i>	
DOS DE SÉRIOLE SUR	€34,00
<i>son velouté de céleri blanc, petites perles de mangue</i>	
POISSON FRAIS DE RETOUR DE PÊCHE	€/KG 100,00
<i>selon arrivage, cuisiné selon vos envies</i>	

## LES VIANDES



AGNEAU	€ 33,00
<i>en croûte d'amande et figue, éponge de cacao, sauce myrthe</i>	
COMPOSITION DE BŒUF	€36,00
<i>sur crème de brocolis, poudre d'huile e.v. d'olive, panna cotta au roquefort</i>	
VEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE, LAQUÉ AU MIEL D'ARBOUSIER	€34,00
<i>sur velouté de potiron, cake aux olives</i>	
MAGRET DE CANARD	€32,00
<i>mariné à la moutarde ancienne, tartare de mozzarella et pétales d'anchois</i>	

## DESSERTS

CRÈME BRULÉE AU ROMARIN ET SES FRUITS	€ 16,00
HÉMISPHERE AU CHOCOLAT NOIR, MOUSSE AU CHOCOLAT ET CRÈME AU CAFÉ	€16,00
MOELLAUX AU CHOCOLATE AROMATISÉ AU VANILLE <i>avec une boule de glace au vanille</i>	€16,00
MILLEFEUILLE DE FRAISES <i>à la crème de pâtissière</i>	€15,00
TIRAMISÙ TRADITIONNEL <i>au Sambuca avec petit fleurs</i>	€15,00