

HÔTEL & SPA DES PÊCHEURS

ILE DE CAVALLO | CORSE | FRANCE

Menu La Carte

Les Entrées

Carpaccio de loup de mer avec Chutney de pêche et lemongrass

Carpaccio di spigola con chutney di pesca e lemongrass

€ 45,00



Tartare de thon avec pomme de terre, caviar de soya et sauce teriyaki

Tartare di tonno con schiacciata di patate, caviale di soia e salsa teriyaki

€ 45,00



Poulpe grillé sur crème au topinambur, tomate confit et pistache

Polipo grigliato con crema al topinambur, pomodorini confits e granella di pistacchi

€ 45,00



Petite Friture de Mer accompagnée de légumes croustillants servis avec une Mayonnaise maison

Piccola Fritturina del Pescato con Verdurine croccanti e Maionese homemade

€ 42,00



Les Pâtes

Tagliolini de Pâtes Fraîches aux Fruits de Mer, Tomates cerise

Tagliolini di Pasta Fresca ai Frutti di Mare con Pomodoro ciliegino

€ 48,00



Spaghetti aux Palourdes et Poutarge de Rouget

Spaghetti con Vongole e Bottarga di Muggine

€ 48,00



Linguine Verrigni á la Langouste

Linguine Verrigni all'aragosta

€/Kg 340,00



Paccheri Gragnano amatriciana de poulpe et fromage et Pecorino de Osilo

Pacchero selezione Gragnano con amatriciana di polpo e Pecorino di Osilo

€ 45,00

HÔTEL & SPA DES PÊCHEURS

ILE DE CAVALLO | CORSE | FRANCE



Les Poissons

Tagliata de thon rouge avec tomates cerises, câpres et huile au basilic

Tagliata di tonno rosso, pomodori ciliegino, capperi e olio al basilico

€ 50,00



Tataki de Saumon aux graines de Pavots blanc avec ses Spaghetti de legumes au Soja

Tataki di Salmone con semi di Papavero bianchi e neri e Spaghetti di verdura alla Soia

€ 48,00



Roule au d'Espadon à la sicilienne servie avec oignons caramélisés et sauce aux agrumes

Involtino di Pesce Spada alla siciliana su cipolle caramellate e salsa agli agrumi

€ 48,00



Poisson frais, sur la base des arrivées (grillé, encroûte de sel, au four)

Pescato del giorno in diverse preparazioni (Griglia, sale, forno)

€/Kg 160,00



Les Viandes

Veau aumiel d'arbousier, sur crème de carottes, lime et flan de courgettes

Vitello laccato al miele di corbezzolo, crema di carote, lime e flan di zucchine

€ 50,00



Filet de bœuf avec sauce au Roquefort, réduction de Porto et panna cotta au fromage

Filetto di manzo con salsa al Roquefort, riduzione di Porto e panna cotta al formaggio

€ 50,00



Plumaiberica aux apice avec pommes de terre au four

Plumaiberica leggermente speziata con patate al forno

€ 55,00



Les Desserts

Cassatina à la sicilienne avec sauce anis
Cassatina con salsa all'anice
€ 30,00



Cheesecake au pastis avec crumble aux agrumes
Cheesecake al Pastis con crumble di agrumi
€ 30,00



Poire à la belle Hélène
Pera alla Belle Hélène
€ 34,00



Mousse au chocolat noir et blanc
Mousse al cioccolato fondente e bianco al bicchiere
€ 34,00



Tartellette au lemongras avec fruit desaison
€ 34,00



Seadas de Sardaigne au miel
Seadas al miele
€ 32,00

Supplément par personne: € 20,00
(eau – pain – Terrasse pied dans l'eau)

Les Suggestions du jour vous seront présentées par notre Maitre