

RESTAURANT L'ARBOUSIER

ETE 2010

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



PRELUDES

LE VEAU BIO DE LA GRAVONA

En tartare au couteau, feuilles de tomate cœur de bœuf,
Ecailles de tome affinée deux ans et croquants de salinu
32 €

LA LANGOUSTE

Cuite vapeur puis servie tiède, quelques feuilles mélangées,
Vinaigrette aux agrumes
20 € les 100 g.

LES LANGOUSTINES ET LE CRABE

En raviole ouverte avec une fine tombée de poireaux,
Cordon de pressée de carapaces, bouillon léger
37 €

LES LEGUMES GRILLES DE L'ETE

Aubergine, courgette, citrouille et champignon grillés selon le marché,
Mirepoix de tomate relevée au pesto
26 €

L'ARRIVAGE DE LA PALANGRE

En carpaccio et sashimi,
Trait d'huile vierge de Sainte Lucie de Tallano et crème de balsamique à la figue
36 €

LES POISSONS DE ROCHE

Soupe de poisson traditionnelle à la façon des Pescadori, croustons dorés à la rouille safranée
25 €

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

RESTAURANT L'ARBOUSIER

ETE 2010

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



POISSONS & CRUSTACES

LE DENTI

Façon pescadori, fumet velouté à l'AOC rouge Capitoro,
Artichauts poivrade en tianu

42 €

LE LOUP

Pavé saisi sur sa peau et crème d'ail au basilic,
Légumes du moment

45 €

LE ROUGET

En filets sautés minute, huile vierge à la tapenade,
Spaghetti de courgettes

43 €

LA SELECTION DE POISSONS DU GOLFE

Arrivage du jour en fins filets poêlés, saveurs de romarin du jardin,
Cannellonis aux blettes et civuletta

42 €

LA MAREE DU JOUR

Cuisinée à votre gout

12 € les 100 g

LA LANGOUSTE

(selon la saison de pêche)

Langouste de notre vivier pochée ou grillée, huile vierge aux herbes

20 € les 100 g

Fricassée de langouste à notre façon, embeurrée de cappellini

22 € les 100 g

PRIX NETS EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

RESTAURANT L'ARBOUSIER

ETE 2010

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



VIANDES & VOLAILLES

LE FILET DE PORC NOIR

En épais grenadins et réduction Muscatellu,
Galette de Charlotte, échalotes confites

38 €

LE PIGEON

Au sautoir, dressé sur une tartine de pain perdu,
Tombée d'oignons et chutney de figues

43 €

LE VEAU BIO DE LA GRAVONA

Médallions de mignon poêlés,
Marmite de pepperone en compotée et haricots coco

46 €

L'AGNEAU

Pièce tranchée dans le carré, jus déglacé saveurs de menthe,
Melanzana et pétales de tomates confits

42 €

NOTRE SELECTION DE FROMAGES CORSES

13 €

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com

RESTAURANT L'ARBOUSIER

ETE 2010

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



GOURMANDISES

LA CREPE

Soufflée aux fruits frais, milk-shake caramel
18 €

LA FRAISE MARA DES BOIS

En trilogie : Tempura, petit mystère, sabayon gratiné
19 €

LA FRAMBOISE

Comme un Pim's dans son jus acidulé
18 €

LA REINETTE

En fin feuilleté et servie tiède,
Crème glacée vanille et lait d'amande
20 €

LE CHOCOLAT GRAND CRU

En déclinaison de textures chaud et froid
22 €

CAFE ET MIGNARDISES

4,50 €

PRIX NETS EN EUROS – TAXES ET SERVICE COMPRIS

Restaurant L'Arbousier - Hôtel Le Maquis - B. P. 94 - 20166 Porticcio (Corse) - France
Tél. direct restaurant 33 (0)4 95 25 20 15 - Fax 33 (0)4 95 25 11 70 - info @ lemaquis.com