



# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## PRINTEMPS 2012

CHEF DES CUISINES : GÉRARD LORENZONI



### PRÉLUDES

Notre terrine de foie gras de canard maison  
Figue entière confite et son sirop  
33 €

Sturzapreti au bruccio et aux blettes sous gratin de tome  
25 €

Ravioles de légumes et le filet de rouget sauté minute  
Perles de fumet  
30 €

Fricassée de coquilles Saint Jacques aux champignons  
Saveur de Cap Corse  
36 €

Poissons crus d'arrivage tranchés au couteau  
40 €

Soupe de petits poissons de roches et sa 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

## PRINTEMPS 2012

CHEF DES CUISINES : GÉRARD LORENZONI



### POISSONS & CRUSTACÉS

Pavé de denti à l'Ajaccienne et sa garniture

45 €

Blanc de loup à l'infusion d'herbes du jardin  
Huile vierge aux olives noires, cannelloni de melanzana

43 €

Délicates langoustines sautées minute  
Tombée de jeunes pousses, jus lié au demi-sel

48 €

Notre arrivage de pêche en bouillabaisse  
Corolles de pommes de terre

42 €

#### LA MARÉE DU JOUR

Cuisinée à votre goût

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

## PRINTEMPS 2012

CHEF DES CUISINES : GÉRARD LORENZONI



### VIANDES & VOLAILLES

Grenadins de filet de porcelet noir poêlés, jus au miel d'arbousier  
Grosses échalotes braisées  
38 €

Pigeonneau cuit entier en casserole  
Pommes Anna  
46 €

Mignon de veau Bio de la Gravona, sucs rehaussés d'un trait de vin de myrte  
Dôme de lentilles à la panzetta  
45 €

Carré d'agneau broutard à la côte, simple jus à la népita  
Blinis minute à la vitelotte  
44 €

### NOTRE SÉLECTION 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

## PRINTEMPS 2012

CHEF DES CUISINES : GÉRARD LORENZONI



### GOURMANDISES

Fine tarte pomme et cristalline de reinette  
Quenelle de crème glacée vanille  
20 €

Le chaud et le froid déclinent leurs textures chocolat  
22 €

A castagna dans tous ses états : en parfait, en vacherin et en mille feuille  
21 €

Savarin tradition punché au vieux rhum  
Symphonie exotique  
18 €

Minute de fiadone  
Givré de clémentine  
20 €

Gourmandises de fruits d'hiver :  
gratiné à l'orange, poire au chocolat, esquimau coco  
18 €

CAFÉ 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