

# RESTAURANT L'ARBOUSIER

## PRINTEMPS 2010

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### PRELUDES

#### LA CHATAIGNE ET LE PIGEON

Velouté de pigeonneau à la châtaigne délicatement parfumé à la truffe  
28 €

#### LE BRUCCIO, LA COPPA ET LE LONZO

Cannellonis farcis d'un mélange d'une tombée de blettes, de bruccio frais et d'une ciselée de menthe  
Accompagnés d'une feuille de coppa et de lonzo raidies au sautoir  
26 €

#### LES RIS DE VEAU ET LA REINETTE

Braisés sur une mirepoix, goût vin du Cap Corse, poêlée de reinettes minute  
30 €

#### LES LANGOUSTINES

Queues de langoustine vivement sautées à l'huile vierge,  
Soufflé au bruccio du Barracone, parfum clémentine  
37 €

#### LE LOUP EN CARPACCIO

Une partie panée au sésame et saisie minute, l'autre taillée au couteau,  
Marinade instantanée d'herbes et huile de Balagne  
36 €

#### LES POISSONS DE ROCHE

Soupe de poissons traditionnelle à la façon de L'Arbousier, croutons 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

## PRINTEMPS 2010

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### POISSONS & CRUSTACES

#### LA DORADE

Le filet simplement mariné aux zestes d'agrumes sur le grill,  
Un soupçon de fleur de sel et d'huile vierge, tomates et civuleta confites  
40 €

#### LE LOUP

Escalope sautée minute,  
Trois légumes rouges comme une fondue : le poivron, l'oignon et la carotte  
45 €

#### LE SAINT-PIERRE

Doré sur sa peau, papillote de fondue de poireaux et de pommes de terre à la pancetta,  
Saveur thym-citron  
43 €

#### LA BOUILLABASSE EXPRESS

Composition d'un assortiment de poissons de roche en filets,  
Pochés en bouillabaisse traditionnelle avec sa garniture  
44 €

#### 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

## PRINTEMPS 2010

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### VIANDES & VOLAILLES

#### LE FILET DE PORC NOIR

Grenadins de filet de porcelet sautés minute,  
Choux vert doucement mitonné et cordon de réduction au confit de Pietra  
38 €

#### LE PIGEON

Désossé de pigeonneau au sautoir, sucs déglacés d'un trait de vin de myrte,  
Rissolée de pommes grenailles et champignons minute  
43 €

#### LE VEAU BIO DE LA GRAVONA

Côte tendre de veau de lait de la Gravona sautée puis tranchée en aiguillettes épaisses,  
Parfum d'herbes du maquis, quenelles de pulenta à la tome Corse  
46 €

#### LE CARRE D'AGNEAU

Pièce d'agneau dans le carré, panée en croute verte, simple jus au romarin,  
Ecrasée de pommes de terre Charlotte et Vitelotte  
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

## PRINTEMPS 2010

CHEF DES CUISINES : GERARD LORENZONI



### GOURMANDISES

#### EN TEMPURA CROQUANT

Les fruits frais et leur vacherin glacé miel et gingembre  
19 €

#### LA TRADITION

Fiadone traditionnel et frappes, sorbet clémentine  
21 €

#### LES MARRONS

Confits et accompagnés d'un blini minute  
22 €

#### LES POMMES

Tarte aux pommes en transparence, crème glacée caramel  
20 €

#### LE CHOCOLAT

Textures chocolat grand cru praliné  
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