

Restaurant L'Arbousier

Carte du déjeuner



Entrées

- Assortiment de notre charcuterie de montagne - 31 €
- Médallions de foie gras de canard maison - 32 €
- Saumon fumé Petrossian, quenelle de crème épaisse, toast - 32 €
- Carpaccio et tartare du golfe au couteau - 30 € (plat unique 45 €)
- Salade des Pescadori selon l'arrivage - 27 € (plat unique 35 €)
- Salade des bergers - 22 € (plat unique 31 €)
- Calamaretti fritti, sauce tartare - 24 € (plat unique 35 €)
- Cannelloni de melanzana au gratin - 20 €
- Poêlée de poulpe, pommes de terre, tomates cerise et Espelette - 31 €
- Salade Dorbera avec le thon mi-cuit - 25 €
- Carpaccio de tomates, bruccio et basilic - 22 €

Pâtes

- Linguini à la boutargue, œufs de saumon, Arenkha, un soupçon d'Espelette - 28 €
- Orechiette à l'anchois et brocoli - 24 €

Poissons et crustacés

- Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €
- Le mixed grill de la mer - 38 €
- Pavé de poisson du jour poêlé - 38 €
- Arrivage du retour de pêche - 13 € les 100 grs.
- Langouste de notre vivier pochée ou grillée - 22 € les 100 grs.
- Fricassée de langouste au blanc de Patrimonio - 24 € les 100 grs.

Viandes

- Côtelettes d'agneau grillées, pommes frites, jus au romarin - 40 €
- Filet de veau poêlé au poivre de Sichuan - 38 €
- Tartare de bœuf dans le filet taillé au couteau, mesclun et pommes frites - 36 €

Desserts et fromages

- Gâteau au chocolat de la tante Léone, douceur glacée - 15 €
- Fine tarte aux pommes - Caramel beurre salé - Quenelle glacée vanille - 17 €
- Mille-feuille caramélisé aux fruits rouges et son sorbet - 19 €
- Coupe de fruits rouges façon Melba - 16 €
- Palette de sorbets aux fruits frais - 14 €