

Restaurant L'Arbousier

Carte du déjeuner



Entrées

- Assortiment de notre charcuterie de montagne - 31 €
- Terrine de foie gras de canard faite maison - 32 €
- Saumon fumé, quenelle de crème épaisse, toast au grill - 32 €
- Tartare et carpaccio 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, coppa, civuletta et Espelette - 31 €
- Carpaccio de tomates, bruccio, basilic et olives Taggiasche - 22 €
- Salade de quinoa aux légumes croquants - 20 €

Poissons et crustacés

- Fricassée de gamberoni et les cappellini - 45 €
- Le mixed grill de la mer - 38 €
- Pavé de poisson du jour poêlé - 38 €
- Arrivage du retour de pêche - 13 € les 100 grs.

Selon la saison de pêche

- Langouste de notre vivier pochée ou grillée - 22 € les 100 grs.
- Fricassée de langouste au blanc de Patrimonio - 24 € les 100 grs.

Restaurant L'Arbousier

Carte du déjeuner



Pâtes

Linguini à la boutargue, un soupçon d'Espelette et de fleur de Maviar - 28 €
Pennettes aux aubergines, tomates cerise, bruccio et basilic - 24 €

Viandes et volailles

Suprême de poulet fermier, pommes frites, jus à l'estragon - 30 €
Filet de veau poêlé au poivre de Sichuan - 38 €
Tartare de bœuf dans le filet taillé au couteau, mesclun et frites - 36 €

Assortiment de fromages corses - 16 €

Desserts

Gâteau au chocolat de la tante Léone, douceur glacée - 15 €
Fine tarte aux pommes - Caramel beurre salé - Quenelle glacée Dulcey - 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 €
Tarte au citron et sa meringue à l'italienne - 19 €