

# Restaurant L'Arbousier

## Carte du dîner

### PRELUDES

Pressé de légumes d'été - Filets de rouget poêlés minute - Coulis de tomates - 32 €

*Mix of summer vegetables served with pan-fried red mullet fillets on a tomato coulis*

Trilogie de courgettes et jeunes pousses d'épinards -

Panacotta de bruccio et menthe du jardin - 26 €

*Courgette trilogy, pine nuts and baby spinach - Bruccio and mint panacotta*

Déclinaison de poissons crus - Condiment concombre et coulis de mangue - 40 €

*A selection of fish tartare - Cucumber condiment, mango coulis*

Langoustines juste saisies - Quinori comme un taboulé - Saveurs acidulées - 39 €

*Seared Norway lobster - Red quinoa and black rice tabbouleh - Preserved lemon*

Involtini de veau à l'artichaut sous croûte dorée - citron confit et prisuttu - 30 €

*Breaded veal escalope stuffed with artichoke - Preserved lemon and prisuttu ham*

### POISSONS & CRUSTACES

Petite pêche du golfe - Fantaisie de courgettes - Confit d'oignons au balsamique - 45 €

*Selection of local fish - Courgettes and sundried tomato - Caramelized onions in balsamic vinegar*

Blanc de denti saisi sur peau - Garniture Ajaccienne - 48 €

*Pan-fried denti fillet - Ajaccio garnish*

Filet de loup de Méditerranée snacké - Ratatouille tradition et son jus - 43 €

*Pan-fried Mediterranean sea-bass fillet - Traditional ratatouille*

### LA MAREE DU JOUR

Cuisinée à votre goût - 15 € les 100 g

*Catch of the day cooked to your taste*

# Restaurant L'Arbousier

## Carte du dîner

### LA LANGOUSTE OU LE HOMARD

(selon la saison de pêche / *according to fishing season*)

Langouste ou homard de notre vivier pochés ou grillés, huile vierge aux herbes - 24 € les 100 g  
*Poached or grilled langouste / lobster from our fish tank, virgin olive oil & herbs*

Fricassée de langouste ou de homard à notre façon, embeurrée de cappellini - 24 € les 100 g  
*Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappellini pasta*

### VIANDES

Filet de veau poêlé et jus aux olives Taggiasche - Ecrasé de pommes de terre - 45 €  
*Pan-fried medallion of veal with an olive jus - Crushed potatoes*

Carré d'agneau rôti et son jus - Déclinaison autour de l'aubergine - 48 €  
*Roasted rack of lamb with its jus - Aubergine three ways*

Côte de porc de montagnes taillée en aiguillettes - Piquillos farcis et sa marmelade - 41 €  
*Pork chop aiguillettes - Piquillo pepper stuffed with mashed potatoes - Peppers marmelade*

### NOTRE SELECTION DE FROMAGES CORSES

*OUR SELECTION OF CORSICAN CHEESES*

16 €

### GOURMANDISES

(Nos desserts sont à commander en début de repas - *To be ordered with your starters*)

Tarte fine aux pommes - Glace fleur de vanille - Caramel beurre salé - 20 €  
*Thin russet apple tart, salted butter caramel and vanilla ice cream*

Différentes textures chocolat grand cru - 22 €  
*Warm and cold chocolate textures*

Soufflé parfumé à la liqueur Mandarine et son sorbet - 20 €  
*Tangerine liqueur soufflé with its sorbet*

Biscuit cigarette - Mousse et sorbet des fruits rouges - 19 €  
*Biscuit cigarette - Red berries mousse and sorbet - Fresh berries*

CAFÉ ET MIGNARDISES - 5 €

*Coffee & Mignardises*