

# Restaurant L'Arbousier

## Carte du dîner



### PRELUDES

Fraîcheur de tomates du maraîcher et son gaspacho - Filet de rouget poêlé minute - 32 €

*Fresh tomatoes and gazpacho – pan-fried red mullet fillet*

Panacotta de crustacés - Légumes croquants et saveur d'aneth

Queues de langoustines servies tièdes - 39 €

*Shellfish panacotta - Crunchy vegetables with a dill cream - Norway lobster tails served lukewarm*

Déclinaison de poissons crus - Crème d'avocat relevée au Wasabi

Pickles d'oignons rouges - 40 €

*A selection of fish tartare - Avocado and Wasabi cream - Pickled red onions*

Oeuf mollet - Fine ratatouille et son jus - Pistou basilic - 26 €

*Soft-boiled egg - Fine ratatouille - Basil pesto*

Cromesquis d'épaule d'agneau confite - Mousseline de patates douces - 30 €

*Lamb shoulder cromesquis – sweet potato mousseline*

### POISSONS & CRUSTACES

Méli mélo de l'arrivage du golfe - Caviar d'aubergines - huile vierge aux condiments - 45 €

*Selection of local fish - Aubergine caviar - Virgin olive oil & herbs dressing*

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

*Pan-fried denti fillet - Ajaccio garnish*

Filet de loup de Méditerranée - Courgettes, citron confit et olives Taggiasche - 43 €

*Mediterranean seabass – courgettes, preserved lemon and Taggiasche olives*

### LA MAREE DU JOUR

Cuisinée à votre goût - 13 € 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 - 22 € 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 cappelini - 24 € les 100 g  
*Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappelini pasta*

### VIANDES

Filet de veau poêlé - Polenta dorée et artichauts - 45 €  
*Pan-fried medallion of veal - golden polenta and artichokes*

Carré d'agneau rôti - Brocoli et gnocchi de pommes de terre - 48 €  
*Roasted rack of lamb - Broccoli and potato gnocchi*

### 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 Napoléon - 20 €  
*Mandarine Napoléon soufflé with its sorbet*

Variation autour des fruits rouges - 21 €  
*Selection of red berries*

CAFÉ ET MIGNARDISES - 5 €

*COFFEE AND MIGNARDISES*