

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 - Sablé et concassée de tomates -

Purée de broccoli - Réduction au Capitoro - 43 €

Pan-fried Mediterranean sea-bass fillet - Shortbread and crushed tomatoes - Broccoli purée -

Capitoro red wine reduction

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 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 - Polenta dorée et tomates confites - 45 €
Pan-fried medallion of veal with an olive jus - Golden polenta and sundried tomatoes

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 Napoléon et son sorbet - 20 €
Napoleon 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