

# Restaurant L'Arbousier

## Carte du déjeuner



### Entrées

- Assortiment de notre charcuterie de montagne - 31 €
- Médallions de foie gras de canard maison - Chutney de pommes - 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 €)
- Calamaretti fritti, sauce tartare - 24 € (plat unique 35 €)
- Cannelloni de melanzana au bruccio et sauce tomate - 20 €
- Poulpe et avocat grillés - Guacamole relevé à l'Espelette - 31 €
- Tomates d'antan - Panacotta au bruccio - Basilic - 18 €
- Focaccia et légumes grillées - Homard poché et vinaigrette acidulée - 40 €

### Pâtes

- Linguini à la boutargue, un soupçon d'Espelette - 28 €
- Fricassée de gamberoni et les cappellini - 45 €
- Paccheri aux légumes grillés, pignons et copeaux de parmesan - 22 €

### Poissons et crustacés

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

### Viandes

- Côtelettes d'agneau grillées, pommes coin de rue, jus au romarin - 40 €
- Filet de veau poêlé - Courgette panée à la tome - 38 €
- Tartare de bœuf dans le filet taillé au couteau, mesclun et pommes frites - 36 €

### Desserts et fromages

- Assortiment de fromages corses - 16 €
- Gâteau au chocolat de la tante Léone, douceur glacée - 15 €
- Fine tarte aux pommes, caramel beurre salé et quenelle glacée vanille - 20 €
- Finger citron et son sorbet - 17 €
- Tartelette amandine pistache aux fruits rouges et son sorbet - 19 €
- Palette de sorbets aux fruits frais - 14 €