

Restaurant L'Arbousier

Carte du déjeuner

Entrées

- Assortiment de notre charcuterie de montagne - 35 €
- Terrine 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 €)
- Frittata au bruccio et menthe fraîche - 18 €
- Salade des Pescadori selon l'arrivage - 27 € (plat unique 35 €)
- Calamaretti fritti, sauce tartare - 24 € (plat unique 35 €) - Selon arrivage
- Cannelloni de melanzana au bruccio et sauce tomate - 20 €
- Poêlée de poulpe et de pommes de terre, coppa et espelette - 31 €

Pâtes

- Spaghetti à la boutargue, zestes de citron - 28 €
- Fricassée de gamberoni et les cappelini - 45 €
- Paccheri à la tome, champignons, prisuttu et tomates cerise - 26 €

Poissons et crustacés

- Le mixed grill de la mer - 38 €
- Pavé de poisson du jour poêlé - 38 €
- Arrivage du retour de pêche - 15 € les 100 grs.
- Langouste ou homard de notre vivier pochée ou grillée - 24 € les 100 grs.
- Fricassée de langouste ou de homard au blanc de Patrimoine - 24 € les 100 grs.

Viandes

- Côtelettes d'agneau grillées, pommes de terre à la paysanne et jus court - 40 €
- Filet de veau poêlé - Légumes du moment - 38 €
- Suprême de volaille, jus à l'estragon et mousseline de pommes de terre - 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 chocolat et son sorbet poire - 17 €
- Dessert du jour et sa douceur glacée - 19 €
- Palette de sorbets aux fruits frais - 14 €