

Restaurant L'Arbousier

Carte du dîner

PRELUDES

Trilogie de courgettes servie froide - Œuf mollet - 30 €
Courgettes 3 ways (served chilled) - Soft-boiled egg and Taggiasches olives

Fantaisie de poissons crus - Avocat à la flamme - Coulis de mangue et crème citronnée - 40 €
A selection of fish tartare and carpaccio - Torched avocado - Mango coulis and lemon cream

Langoustines juste saisies - Risotto Carnaroli crémeux - 39 €
Seared Norway lobster - Creamy Carnaroli risotto

Cromesquis de pommes de terre, prisuttu et civuletta - Compotée de tomate à la népita - 32 €
Potato, Prisuttu ham and chives cromesquis - Stewed tomatoes with Corsican nepeta

Araignée de mer à la coriandre - Quinoa aux légumes croquants - 36 €
Spider crab with coriander - Quinoa and crunchy vegetables

POISSONS & CRUSTACES

Petite pêche du golfe sur le grill
Fregula Sarda, tomates séchées, courgettes et olives Taggiasches - 45 €
Selection of grilled local fish - Fregula Sarda, sundried tomatoes, courgettes and Taggiasches olives

Pavé de denti saisi sur peau et sa garniture ajaccienne - 48 €
Pan-fried denti fillet - Sliced potatoes baked with onions and tomatoes

Filet de loup de Méditerranée snacké
Aubergine farcie, tomates, pignons et basilic - Pesto trapanèse - 43 €
Pan-fried Mediterranean sea-bass fillet - Stuffed aubergine - Trapanese pesto

LA MAREE DU JOUR

Cuisinée à votre goût - 15 € les 100 g
Catch of the day cooked to your taste

LA LANGOUSTE OU LE HOMARD

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 cappelini - 24 € les 100 g
Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappelini pasta

Restaurant L'Arbousier

Carte du dîner

VIANDES

Médallions de filet de veau poêlés
Mousseline de pommes de terre et saveur de poivre Sichuan - 45 €
Pan-fried veal medallions – mashed potatoes and Sichuan pepper

Canon d'agneau broutard rôti - Sucrine braisée - Jus réduit à l'anchois fumé - 48 €
Roasted rack of lamb - Braised gem lettuce - Smoked anchovies reduction

Côte de porc épaisse de montagne - Pressé de pommes boulangère
Compotée d'oignons au balsamique - 41 €
Thick pork chop - boulangere potatoes - onion and balsamic marmelade

NOTRE SELECTION DE FROMAGES CORSES

OUR SELECTION OF CORSICAN CHEESES

18 €

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 - 21 €
Tangerine liqueur soufflé and its sorbet

Déclinaison autour des fruits rouges - 22 €
A selection of red fruit desserts

CAFÉ ET MIGNARDISES - 5 €
Coffee & Mignardises