

# Restaurant L'Arbousier

## Carte du dîner

### PRELUDES

Œuf mollet - Crème de champignons et poudre de cèpes - 28 €  
*Poached egg - Cream of mushrooms and a topping of ground porcini mushrooms*

Noix de Saint Jacques snackées  
Fondue de poireaux et pommes de terre - 32 €  
*Seared scallops - Potato and leek fondue*

Tartare et carpaccio de poissons crus - Sauce soja miel et coulis de betterave - 40 €  
*A selection of fish tartare and carpaccio - Honey and soya sauce with beetroot coulis*

Langoustines juste saisies - Risotto au Champagne - 39 €  
*Seared Norway lobster - Champagne risotto*

EpauLe d'agneau confit 7 heures - Mousseline de patates douces au citron vert - 30 €  
*Slow-cooked shoulder of lamb (7 hours) - Sweet potato mousseline with lime*

### POISSONS & CRUSTACES

Petite pêche du golfe sur le grill - Caviar d'aubergines au sel fumé  
Grenade et coriandre - 45 €  
*Selection of grilled local fish - Aubergine caviar with smoked salt - Pomegranate and coriander*

Blanc de denti saisi sur peau - Trilogie de céleri - Huile de persil - 48 €  
*Pan-fried denti fillet - Celery three ways - Parsley oil*

Filet de loup de Méditerranée snacké - Endives braisées et tombée d'oignons - 43 €  
*Pan-fried Mediterranean sea-bass fillet - Braised chicory with onion fondue*

### LA MAREE DU JOUR

Cuisinée à votre goût - 15 € 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 - 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 fricassée with white wine reduction & cappelini pasta*

### VIANDES

Médallions de veau poêlés - Butternut et champignons des bois en persillade - 45 €  
*Pan-fried veal medallions - Butternut and mushrooms with parsley & garlic*

Carré d'agneau rôti et son jus - Panais rôti et en crémeux - 48 €  
*Roasted rack of lamb with jus - Creamy parsnips*

Désossé de côte de porc - Embeurrée de chou en cannelloni - Jus réduit à la panzetta - 41 €  
*Pork chop strips - Buttered cabbage cannelloni - Panzetta jus*

### 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 et son sorbet - 20 €  
*Tangerine liqueur soufflé with its sorbet*

Déclinaison autour de la châtaigne - 19 €  
*A selection of chestnut-based desserts*

CAFÉ ET MIGNARDISES - 5 €  
*Coffee & Mignardises*