

Restaurant L'Arbousier

Carte du dîner

PRELUDES

Crème de petits pois - Bruccio frais - Panzetta et éclats de noix - 26 €

Cream of garden peas - Fresh bruccio - Panzetta and crushed walnuts

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 - Céleri et pomme en rémoulade - 39 €

Seared Norway lobster - Celery and apple remoulade

Risotto Carnaroli crémeux safrané - Brunoise de légumes - Filets de rouget snackés - 32 €

Creamy Carnaroli risotto with saffron - Brunoise of vegetables - Grilled red mullet fillets

POISSONS & CRUSTACES

Petite pêche du golfe sur le gril - Fondue de fenouil au thym

Compotée de tomates cerise - 45 €

Selection of grilled local fish - Fennel fondant with thyme - Stewed cherry tomatoes

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 - Sauce vierge

Caponatina d'aubergines, pignons et raisins secs - 43 €

Pan-fried Mediterranean sea-bass fillet - Olive oil and lemon "sauce vierge"

Aubergine stew with pine nuts and raisins

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 cappellini - 24 € les 100 g

Langouste or lobster fricassee with white wine reduction & cappellini pasta

Restaurant L'Arbousier

Carte du dîner

VIANDES

Médallions de filet de veau poêlés - Sauce Marengo

Déclinaison autour de la pomme de terre - 45 €

Pan-fried veal medallions - Marengo sauce - Potatoes in different variations

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 - Patates douces rôties au miel - 41 €

Thick pork chop - Honey-roasted sweet potatoes

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 and its sorbet

Déclinaison autour des fruits exotiques - 19 €

A selection of exotic fruit desserts

CAFÉ ET MIGNARDISES - 5 €

Coffee & Mignardises