



Cuisine entièrement "faite Maison"

« LA BALADE GOURMANDE » à 46 €

Amuse bouche

Foie gras de canard en ballotine, croquant de fruits secs, coulis d'arbouses de Corse

ou

Noix de St Jacques rôties sur sa compotée de fenouil et tomates confites, crème anisée aux graines d'Arënkha

ou

*Péquillos farcis d'une brandade de morue,
mousse d'artichauts et rouelles d'encornets panés au parmesan, jus à l'origan de Sicile*

Panaché de poisson et coquillages dans son jus de bouillabaisse, pomme de terre safranée et oignons rouges

ou

*Pavé de filet de bœuf de la boucherie « Carrel », compotée de choux au cumin,
mini carottes glacées, sauce au vin et laurier*

ou

Homard rôti dans sa carapace, fondue de poireaux, tomates confites et St Jacques, crème de crustacé

St Marcellin en croûte de feuilletage fondant, doucette aux éclats de noisettes

Moelleux au chocolat et agrumes, coulis d'orange sanguine, sorbet mandarine, bricelet aux zestes de citron

ou

*Tarte fine aux pommes cuites « Minute » sa frangipane aux myrtilles,
coulis d'arboise, glace chocolat blanc, tuile à la myrte de Corse*

ou

Soufflé chaud au Grand-Marnier, salade d'agrumes sur son coulis d'orange, sorbet orange sanguine