

## CARTE EN COURS D'ELABORATION POUR LA SAISON 2019

CI-DESSOUS, LES REALISATIONS PROPOSEES PAR NOTRE CHEF FABIO BRAGAGNOLO  
EN 2018.

### RESTAURANT LE CASADELMAR

#### DENTI

CANNELLONI AU TOURTEAU, CAVIAR, FRAICHEUR DE LEGUMES ET CEDRATS DE SAN GIULIANO

#### MAQUEREAU

MARINES TOMATES ET CONCOMBRE, JARDINIÈRE AIGRE DOUX A L'EAU DE ROSE

#### CANARD

MAGRET ET FOIE GRAS, POMMES VERTES, PETITS POIS, MOSTARDA DI CREMONA

#### HOMARD BLEU

PANZANELLA, NÉPITA, SAUCE A LA CATALANE

#### THON

PÊCHE DE DAMIEN MULLER A ST. FLORENT, CROUTE D'ARGILE, STRACCIATELLA DE BUFFLON, BOUTARGUE CORSE

#### RAVIOLI

CAILLE, RICOTTA, ÉPINARDS, CEPES, CONSOMMÉ FUMÉ

#### CORZETTI

CHAPON ET CHIPIRON, JOUE DE PORC "L'ORU DI PIAZZA", HARICOTS RESINA ET SARRIETTE DE NOTRE POTAGER.

#### TAGLIOLINI

FARINE DE MAIS BIO, "CACIO E PEPE", GAMBAS ROUGES DE SICILE ET CAVIAR.

#### RISOTTO

RIZ AQUARELLO, SAFRAN DU "DOMAINE DE NEPALI", SOT-L'Y-LAISSE FERMIER, BALSAMIQUE 25 ANS

#### SAINT PIERRE

A L'HUILE D'OLIVE MARQUILIANI, LENTILLES CORAIL, CŒUR DE BURRATA, EMULSION D'EAU DE TOMATE

#### LOUP DE LIGNE

EN CROUTE DE CHARBON VÉGÉTAL, SUCRINE, GIROLLES ET COUTEAUX

#### ROUGET

RÔTI AU THYM CITRON DE NOTRE POTAGER, AUBERGINES, PISTACHES ET CONFITURE DE CLEMENTINES

#### VEAU CORSE

JARRET "COMME UN LIÈVRE A LA ROYALE", FOIE GRAS, CEPES, CERISES, REDUCTION DE JEREZ

#### AGNEAU

SELLE ROTIE AU CHINOTTO, BETTERAVES CRUES ET CUITES

#### BOEUF

FILET AUX QUATRE POIVRES, CELERI FLEURS ET ENDIVES A L'AMARETTO

#### CANETTE

DE CHEZ MIERAL, LAQUÉE AU MISO CITRON -PIMENT D'ESPELETTE, POMME BOULANGER *POUR 2 PERSONNES*

## MENU DECOUVERTE

### LANGOUSTINES DU CAP CORSE

FAÇON CARPACCIO MI-CUIT, CITRON MEYER, PETITS PARIS ET PLANCTON

□

### TAGLIOLINI

FARINE DE MAIS BIO, "CACIO E PEPE", GAMBAS ROUGES DE SICILE ET CAVIAR

□

### AGNEAU

ROTI AU CHINOTTO, BETTERAVES CRUES ET CUITES.

□

### DESSERT

AU CHOIX.

## MENU CREATION ET PASSION

### POISSONS ET CRUSTACÉS

MARINÉS A LA MOUTARDE DE CREMONE

□

### BŒUF

TOMME DE BREBIS DE VALICELLA, RAIFORT, POMME VERTE, CELERI, BALSAMIQUE 25 ANS

□

### RAVIOLI

CAILLE, RICOTTA, ÉPINARDS, CEPES, CONSOMMÉ FUMÉ

□

### RASCASSE

A L'ESTRAGON, OIGNONS DOUX, PETITS POIS, OSEILLE

□

### PIGEON

DE CHEZ MIERAL, ROTI ET FUMÉ, JUS DE MYRTE AUX SAVEURS DE SOUS-BOIS

□

### FROMAGES

LES AFFINÉS DE CORSE ET D'ITALIE

□

### DESSERTS

DE CLAUDIO PEZZETTI