

Dîner Restaurant Grill & Lounge

Entrées

Donburi de cœur de saumon bio snacké, chou rouge, avocat et coco <i>G</i>	38€
Tarte fine aux légumes grillés, pistou et mozzarella	34€
Carpaccio de loup, boulgour de céréales, ponzu et pamplemousse <i>G</i>	44€
Salade de homard, guacamole d'avocat, sucrine, concombre mariné et algues <i>G</i>	57€
Tataki de thon teriyaky, sucrine grillée, truffe d'été, cœur de burrata	46€
Foie gras de canard au muscat de Cap Corse, pain brioché, oignon de Sisco	39€

Pâtes

Rigatoni maison, langoustines, citron confit et câpres	41€
Spaghetti Martelli, ail, huile d'olive, piment et boutargue	37€
Penne Martelli à l'arrabbiata, tomme de Sartène	34€
Linguine aux poissons et fruits de mer	38€
Spaghetti Martelli à la langouste (selon arrivage)	les 100g 28€

Poissons

Grillade de poissons et crustacés <i>G</i>	56€
Langoustines teppanyaki, wok de légumes <i>G</i>	55€
Sauté de coquillages, gambas et supions, persillade	48€
Poulpe grillé, aïoli pimenté et haricots verts <i>G</i>	47€
Langouste à la plancha (selon l'arrivage) <i>G</i>	les 100g 28€

Viandes

Coquelet à la « Diavola », wok de légumes <i>G</i>	48€
Entrecôte Black Angus à la plancha, pommes de terre rôties, béarnaise (450g) <i>G</i>	58€
Côte de bœuf « Normande » (1.2Kg, pour 2 personnes, 20 minutes de cuisson), pommes de terre rôties au four	130€
Garniture supplémentaire	12€

Fromages et Desserts

Assiette de fromages corses et italiens affinés	26€
Tirami-chou	18€
Inspiration chocolat façon Forêt Noire	18€
Sablé pistache, framboise, baie de batac	18€
Assortiment de glaces et sorbets <i>G</i>	18€
Affogato : 2 boules de glace vanille, café expresso <i>G</i>	18€
Comme une tarte citron, sorbet aux herbes fraîches	18€
Assiette de fruits rouges <i>G</i>	24€

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, Espagne et Etats Unis

Nos volailles sont Origine France

Plats sans gluten *G*

Prix nets/ Service compris