

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 NEPAL", 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 VEGETAL, SUCRINE, GIROLLES ET COUTEAUX

ROUGET

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

VEAU CORSE

JARRET "COMME UN LIEVRE 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