



Restaurant "La Pinède"

Tous les jours notre chef Pascal Cayeux vous suggère ses créations du moment au déjeuner ainsi qu'au diner.

Le premier plat

- La salade de haricots verts de la ferme d'Alzeta à l'huile de noix,
Orge perlé bio au persil** 26 €
Boutargue et copeaux de tomme fumée de Murtoli
- *Le tartare de poisson du marché** 28 €
Fenouil, herbes du potager, frites de panisse et caramel anisé
- L'émietté d'araignée de mer** 27 €
Guacamole aux épices douces et gaspacho de tomates cœur de bœuf
- L'assiette de charcuterie de Philippe Vincensini** 44 €
Courgettes et oignons au vinaigre et herbes du potager
- La salade façon vitello tonnato** 26 €
Paleron de veau confit et thon mi-cuit, Servi en feuille de sucrine
- *L'assiette de légumes grillés du Domaine de Murtoli** 23 €
Une buratina et une sauce pesto

Les pâtes "Gentile" à la crème de buratina citronnée 23 €
(Possibilité de pâtes sans gluten)

Le risotto bio de la réserve "San Massimo" 29 €
À l'encre de seiche et aux pappardelles poêlées

Le deuxième plat

Les filets de Saint Pierre de la pêche locale grillés 41 €
Fregola Sarda cuites comme un risotto à la blette et au Safran de Laeticia

Le poulpe et son mijoté de gnocchis à la Napolitaine 36 €
Gnocchis de pommes de terre, tomates, câpres et anchois

***Le dos de loup d'ici cuit sur sa peau** 39 €
Aubergine confite et compotée de tomates au cédrat et au cumin

Les poissons de la pêche locale poêlés à l'ail et thym les 100grs 15 €
Des légumes du soleil rôtis au thym et à l'huile d'olive, une sauce vierge

La langouste de nos côtes grillée ou pochée les 100grs 26 €
Des légumes du soleil rôtis au thym et à l'huile d'olive, une sauce vierge

La ballotine de volaille snackée 35 €
Fricassée de girolles en persillade et vuletta

Le filet de veau cuit en feuille de figuier 41 €
Epinards du potager et mousse de lait d'amande

Les côtes d'agneau à la plancha 43 €
Wok d'aubergines, de tomates et de pignons de pin et sauce à la colatura et au citron-sel

L'assiette de fromages affinés et sa confiture de figues corses 16 €

Les desserts

La gavotte à la rhubarbe et ses fruits d'été en fraîcheur 17 €
Sorbet fruits du soleil

Le finger chocolat aux saveurs du maquis Corse 19 €
Cœur à l'orange et crème glacée à la myrte "artisanale"

La suspension de fraises et de framboises au lait d'amande 18 €
Sorbet fruits rouge-nérita

La fantaisie figue-poire façon Pavlova 17 €
Figues rôties, poires pochées, espuma amande et crème glacée pignon de pin

Le baba façon Mojito 18 €
Ananas fondant et émulsion au rhum blanc

**Nos préparations culinaires "maison" peuvent contenir des allergènes
Merci de nous consulter**

*** plats diététiques à faible teneur en calories. Une vinaigrette allégée vous sera servie sur demande avec vos entrées.**

Les repas sont des moments privilégiés de convivialité et de détente. Nous remercions par avance les parents de veiller à ce que l'enthousiasme des enfants ne perturbe ni la quiétude des lieux, ni le service.

Prix nets TTC