

★ ★ ★ ★ ★
Cala Bossa
grand hôtel

The logo is a black and white graphic design. At the top, five small stars are arranged in a horizontal line. Below them, a vertical line runs through the center of the text. The words "Cala Bossa" are written in a large, elegant, cursive script. Below "Cala Bossa", the words "grand hôtel" are written in a smaller, similar cursive script. The entire text is framed by two large, sweeping, decorative flourishes that cross each other in the center, creating a symmetrical, ornate shape.

Restaurant "La Pinède"

Chaque jour, notre chef de cuisine Pascal Cayeux vous propose ses créations du jour pour le déjeuner ainsi qu'un menu en trois services pour le dîner.

Le premier plat

***Les pappardelles de seiche, fèves, oignons et de l'origan frais** 30 €

Le tartare de denti, shiso et prune Ume, une salade de wakamé 28 €

Le poulpe tendre grillé 32 €

Une salade de pois chiche et oignons nouveaux, un jus à la coriandre

La courge Butternut confite à la vanille 27 €

Châtaigne et son chutney de girolles

L'assiette de charcuterie de Félix Torre et ses condiments 36 €

***L'émietté de tourteau, coco currys sur un carpaccio de betterave** 29 €

Le poke bowl végétal, ou au poisson, ou à la viande 25€/28€/32 €

La buratina et ses légumes "antipasti" 23 €

Les linguines ou pennes "Rummo" aux cèpes de nos montagnes 29 €
Des lamelles de noix de jambon corse (Possibilité de pâtes sans gluten)

Les cannellonis aux blettes et au bruccio 26 €
Gratinées au vieux parmesan

Les gnocchis de pomme de terre aux palourdes 24 €
Et au beurre de thym citron

Le deuxième plat

Le filet de saint-pierre cuit en riviera 41 €
Un risotto acquerello moelleux aux agrumes

Le dos de dorade cuit sur sa peau 39 €
Un mijoté de salsifis, bacon et truffe

Le pavé de maigre cuit à la plancha 38 €
Courgettes poêlées et sa fine mousseline, une sauce poivre

Les poissons de la pêche locale grillés les 100grs 13 €
Des légumes du moment et une sauce vierge

Le homard bleu de nos côtes grillé ou poché les 100grs 22 €
Des légumes du moment et une sauce vierge

Notre tartare de bœuf au couteau ou à la machine 36 €
Des pommes frites et une salade verte

La bavette d'ailou de bœuf Black Angus poêlée 40 €
Des pommes de terre et des champignons sautés et une sauce au vin rouge

La poitrine de veau corse confite 37 €
Aubergine cuite au four et laquée au citron et soja

Le suprême de volaille au yaourt et au citron 35 €
Des frites de polenta aux agrumes

L'assiette de fromages affinés et sa confiture de figues corses 20 €

Les desserts

Le baba aux ananas tièdes, poivre de Sichuan et citron vert 17 €

Le biscuit soufflé à la châtaigne et sa meringue glacée 18 €

Le tiramisu café cardamome et sa dentelle de glace marbrée 17 €

Le plaisir tout chocolat et sa crème glacée aux éclats 19 €

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

Tous les jours, notre chef de cuisine Pascal Cayeux vous propose ses créations du moment pour le déjeuner ainsi qu'un menu en trois services pour le dîner