



VERSION MAQUIS
CITADELLE

Soir

Entrées

Le Céviche de pêche du jour	20
<i>Avocat, concombre, fruits de saison et noisettes</i>	
Carpaccio de bœuf	20
<i>Filet de bœuf, crème de parmesan, condiment truffe et tome Corse</i>	
Soupe de poissons de roche	20
<i>Parfumée, croûtons aux herbes, rouille et tome Corse</i>	
Œuf parfait	20
<i>Velouté de cèpes, cèpes crus et cuits, parmesan et Cecina</i>	
Salade Version Maquis	17
<i>Quinoa aux agrumes, légumes de saison, vinaigre Framboise et miel de Pierre Carli, condiment aux amandes.</i>	

Plats

Grenadin de veau <i>Rôti, en croûte de noisette et prisuttu, girolles, gnocchi et jus à la moelle.</i>	30
Carré d'agneau <i>Capoun de blettes, légumes glacés, condiment piquillos et jus à la figue</i>	30
Pêche du jour simplement grillée <i>Légumes de saison, estragon et vinaigrette tiède aux champignons</i>	30
Pêche du jour confite, <i>Déclinaison autour de l'artichaut, barigoule et suc de cuisson au Prosecco</i>	32
Linguine à la Vongole <i>Linguine de Marie, brunoise de légumes, palourdes et gremolata (Supplément poutargue 5 euros)</i>	28
Risotto <i>Aux Champignons, parmesan, chips d'artichaut et salinu</i>	20

Desserts

Les Fromages Corses <i>Assortiment de fromages Corses affinés et confiture</i>	15
Le citron <i>Finger au citron confit, ganache montée, meringue et sorbet limoncello</i>	15
Le Chocolat <i>Mousse au grué de cacao, biscuit croustillant, insert mandarine et son sorbet</i>	15
Notre Soufflé (cuisson 10 min) <i>Soufflé à la mûre et myrte, compotée de mûre et glace yaourt</i>	15
La Figue <i>Rôtie au miel de Pierre Carli, mousse au fromage frais et sa glace</i>	15