



VERSION MAQUIS  
CITADELLE



Nos plats sont élaborés et valorisés grâce à des produits d'exception fournis par des artisans et producteurs locaux.

**Les poissons** : Etienne Thibault (Bonifacio)/ Sebastient Riallant Mare e gustu ( Bastia )

**Les viandes** : Altra Carri (Ajaccio), Jean-Charles Gazano (Porto-Vecchio)

**Les légumes** : Philippe Bélanger (l'Ortulinu, Bonifacio), une partie de nos légumes

**La charcuterie** : Anthony Domestici (Piano, Casinca)

**Les fromages** : Terrazzoni, Roghi, domaine Valicella (Sant'Amanza, Bonifacio, Figari)

**Les pains** : Jean-Baptiste Bélanger (l'Ortulinu) (Bonifacio), Maniccia (Pianottoli)

**L'huile d'olive** : Oltremonti (Linguizzetta)

**Les herbes du maquis** : le potager en herbe (Sant'Amanza)

**Les œufs fermier**: la ferme de Giuseppone (Pianottoli)

**Les confitures** : O Ma' gourmandises (Bastia)

**Le miel** : Pierre Carli (Patrimonio)

**Les glaces** : Raugi (Bastia)

**La vaisselle** : Julien Truchon (Patrimonio)



VERSION MAQUIS  
CITADELLE

## Nos Entrées

### **Le Thon de Corse**

*Tartare de thon de nos côtes, avocat brûlé, marinade gingembre  
Salade de radis et fruits de saison*

26 

### **La Burrata à la Verveine**

*Burrata des Pouilles, tomates d'antan, fruits de saison,  
Olive taggiasche et sorbet tomate verveine*

23

### **Crudo de poisson et poivre de Java**

*Crudo de poisson brûlé à la flamme, aneth,  
Condiment agrumes et poivre de Java*

24 

### **L'Aziminu au safran corse**

*Soupe de poissons de roches, safran corse, émulsion rouille,  
Croûtons et tomme de M. Terrazoni*

21 

### **La Langouste**

*Raviole ouverte à la langouste, cebette, amandes fraîches,  
Emulsion des têtes*

32



VERSION MAQUIS  
CITADELLE


## Nos Plats

### **Nos Poissons entiers**

*Selon arrivages quotidiens de notre pêcheur*

*Poisson braisé entier, condiment riviera et garniture de saison*

*Langouste grillée au miel de Pierre Carli selon arrivage*

15 euros/100 gr 

### **Le thon mariné aux agrumes**

*Thon mi cuit grillé et mariné aux agrumes*

*Broccolini, sauce romesco à l'hibiscus*

34 

### **La pêche du jour au Vermentinu Dolce**

*Pêche du jour confite, sauce Dolce de Nicolas Mariotti Bindi,*

*Marinière de légumes au basilic et safran corse*

36 

### **Le Veau aux foins**

*Grenadin de veau bio fumé aux foins, gnocchi,*

*Lardo di colonnata, portobello et jus de veau*

36

### **L'agneau selle ou côte au thym citron**

*Agneau rôti, caviar d'aubergine, maïs croquant, tomates cerises*

*Juste marinées, courgette et jus au thym citron*

35



## Nos pâtes Maisons

|  |    |
|--|----|
| <b>Linguines alle Vongole</b>  | 30 |
| <i>Linguines Maison, Palourdes, jus marinara, tomates cerise, Persil, gremolata et poutargue</i> |    |
| <b>Casarecce al tartufo</b>  | 39 |
| <i>Casarecce à la truffe d'hiver, ail confit, zeste de citron, Parmesan et truffe fraîche</i>    |    |
| <b>Gnochetti sarde</b>   | 28 |
| <i>Façon risotto alla norma, ricotta salée et chips d'aubergine</i>                              |    |
| <b>Linguine à la langouste</b>   | 39 |
| <i>Linguine Maison, bisque de langouste, médaillons de langouste</i>                             |    |



VERSION MAQUIS  
CITADELLE

## Nos Desserts

### **L'Agrume**

*Pamplemousse et agrumes, gel agrumes, ganache montée népita  
Et sorbet mandarine  
(sans lactose et sans gluten)*

17 

### **Le Chocolat**

*Mousse chocolat, insert crème brûlée, biscuit noisette  
Et Glace au poivre de Madagascar*

17

### **Les Fruits rouges**

*Aloe vera et estragon, feuilleté crème mascarpone, fruits rouges  
Et sorbet fraise estragon*

17

### **L'Abricot**

*Abricot rôti au romarin et miel de Pierre Carli, ganache vanille,  
Mousse abricot et glace abricot romarin*

17

### **La Gourmandise**

*Crèmeux chocolat au lait et fèves de tonka, mousse noisette,  
Crumble noisette et glace pralinée  
Avec un verre de rhum de notre sélection en supplément*

17

15

### **Assiette de Sorbets Maison 3 parfums**

*Abricot romarin / Fraise estragon / Mandarine/ Coco / Framboise citron vert*

15