



VERSION MAQUIS
CITADELLE



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

Les poissons : Sebastient Riallant Mare è gustu (Bastia)

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

Les légumes : Chez Lucette (Bonifacio)

La charcuterie : Anthony Domestici (Piano, Casinca)

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 : la ferme de Giuseppone (Pianottoli)

Les confitures : O Ma' gourmandises (Bastia)

Le miel : Pierre Carli (Patrimonio)

La vaisselle : Julien Truchon (Patrimonio)



VERSION MAQUIS
CITADELLE

Nos Entrées

Le Thon

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

26 

L'œuf bio parfait

*Crèmeux de champignons, champignons frais, panais, écume de prisuttu
tomme Corse et fougasse aux olives*

22 

L'aziminu au safran corse

*Soupe de poissons de roche, safran corse, émulsion rouille,
Croûtons et tomme Corse*

21 

Le crudo

Poisson de pêche locale, prune, poireaux brûlés, nage de concombre à la verveine

24

Raviole

*Ravioles de gambas, noisette, ricotta, céleri
Ecumes de coquillages et herbes fraîches*

32




VERSION MAQUIS
CITADELLE

Plats et Pâtes fraîches maison

Nos Poissons entiers


Selon arrivages quotidiens de notre pêcheur

Poisson braisé entier, condiment riviera et garniture de saison

15 euros/100 gr 

Le thon mariné aux agrumes

Butternut, carottes rôties au miel Corse, pistache et vierge asiatique

34 

Le retour de pêche

Endive braisée, taboulé de choux fleurs aux agrumes et sauce à la cuvée Inizia

35

Le Veau aux foins

*Grenadin de veau, crémeux de cerfeuil tubéreux, champignons,
et jus gourmand*

36

La selle d'agneau

*Rôtie aux aromates, épaule confite croustillante, légumes d'automne glacés
Et jus corsé aux épices*

35




VERSION MAQUIS
CITADELLE

Linguines alle Vongole	30
<i>Linguines Maison, Palourdes, jus marinara, tomates cerises, Persil, gremolata et poutargue</i>	
Gnocchi	32
<i>A la pomme de terre, brisure de truffe, prisuttu et jus de volaille</i>	
Risotto du moment	28
Pâtes aux gambas et épices douces	31
<i>Linguine Maison, condiment à la pistache, herbes fraiches et gambas</i>	
Gnochetti sarda	28
<i>Pesto alla genovese, Ricotta, basilic, parmesan et citron</i>	



VERSION MAQUIS
CITADELLE

Nos Desserts

L'Opéra	17
<i>Biscuit café, crémeux café, ganache chocolat caraïbes et glace café</i>	
Le Chocolat et la Noisette	17
<i>Mousse noisette, crémeux chocolat Azélia, crumble cacao et glace praliné</i>	
<i>Avec un verre de rhum de notre sélection en supplément</i>	15
La Poire Nashi	17 
<i>Gelée de poire, poire pochée, sablé sarrasin, crémeux cacao et sorbet chocolat</i>	
La Figue et la mûre	17
<i>Figue rôtie, mousse et compotée de mûre, crème montée à l'orgeat et amande</i>	
<i>Et sorbet mûre</i>	
La Pistache	17
<i>Mousse pistache, insert yuzu et pomme, dacquoise pistache</i>	
<i>Et glace pistache cardamome</i>	
Assiette de Sorbets Maison 3 parfums	15