



L A T A B L E

De Cala Rossa

Nos chefs Pascal CAYEUX et Francis PEAN

Vous proposent

Le menu épicurien en 4 actes

120 €

Accord mets et vins 48 €

Ou

Le menu épicurien en 6 actes

165 €

Accord mets et vins 62€

La petite focaccia au fenouil, thym et romarin

A déguster avec l'huile d'olive du domaine de Marquiliani

La première douceur

La langoustine de Solenzara cuite en vapeur végétale

Jeunes pousses herbacées en fraîcheur, au coulis de capucine

Ou

Les berlingots au thé matcha, une farce de brocciu et de fleurs de citronniers

Sur un velours de courgettes

Le filet de Saint Pierre de nos côtes, mariné aux agrumes et confit à l'huile de noisette de Cervione

Variation de betteraves de la Ferme d'Alzetta

Ou

Le demi-pigeon de chez Mieral rôti

Les abats et abattis en tourte, mousseline de pomme de terre truffée et sauce Foyot

Notre plateau de fromages affinés

La seconde douceur

La fraîcheur de pomelos, oranges et framboises

En complicité avec le poivre Timut et un Capuccino de fruits rouges

Ou

La rencontre du chocolat et de la Corse

Bonbons glacés au citron bergamote

Nos préparations culinaires "maison" peuvent contenir des allergènes, merci de nous consulter.

Prix nets TTC