

★ ★ ★ ★ ★
Cala Posa
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 Posa" are written in a large, elegant, cursive script. Below "Cala Posa", 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"

Les suggestions et le marché du jour

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

Le premier plat

- * La salade de carottes de la ferme d'Alzetta au cumin** 24 €
Nuage de pois chiche au citron
- *Le tartare de poisson blanc de la pêche locale** 28 €
Roquette, mélisse et craquants de socca
- L'émietté d'araignée de mer** 29 €
Fraîcheur de fenouil sauvage, citron, criste marine et poireau brûlé
- L'assiette de charcuterie de Felix Torre et ses condiments** 45 €
- *La salade de tomates d'antan aux herbes du potager** 23 €
- La fraîcheur de petit épeautre et betterave** 26 €
Jambon Corse, sel d'amande et sauce aux abricots
- Le tartare de veau Corse à la caprese** 29 €
- Les linguines ou penne "Rummo" à la boutargue "Memmi"** 23 €
(Possibilité de pâtes sans gluten)

Le deuxième plat

| | |
|---|------------------------|
| Notre Burger de grosses crevettes en pain feuilleté | 37 € |
| <i>Saladine de fenouil aux agrumes, et ses pommes gaufrettes</i> | |
| Le filet de maigre cuit à la plancha | 39 € |
| <i>Compotée de tomates d'antan, fondue d'oignon et coques</i> | |
| *Le poulpe tendre rôti au four, ail et sauge du potager | 35 € |
| <i>Branche de céleri confite, un jus d'encre de seiche et citron brûlé</i> | |
| Les poissons de la pêche locale poêlés à l'ail et thym les 100grs | 13 € |
| <i>Des légumes du moment et une sauce vierge</i> | |
| La langouste de nos côtes grillée ou pochée | les 100grs 26 € |
| <i>Des légumes du moment et une sauce vierge</i> | |
| La ballotine de volaille poêlée | 35 € |
| <i>Ses petites courgettes grillées aux condiments du Sud</i> | |
| L'entrecôte de bœuf des Asturies cuite à la plancha | 41 € |
| <i>Ses arancini de maïs, une sauce chimichurri</i> | |
| Les côtes d'agneau d'Ecosse grillées | 42 € |
| <i>Grosse aubergine confite au four laquée à la sauce soja, au citron et au cédrat confit</i> | |

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

Les desserts

L'indétrônable baba aux ananas rôtis 17 €
Et caramélisés au poivre de Sichuan

Le passionnément chocolat noisette cédrat 19 €

La fraîcheur yaourt basilic aux fruits rouges 17 €
Son sorbet citron basilic

La suspension aux framboises, yuzu et mentha cervina 17 €
Un sorbet citron menthe

Notre feuillantine craqueline litchi framboise 18 €

**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