



Restaurant "La Pinède"

Le marché du jour en 3 services

Chaque jour, notre chef de cuisine Pascal Cayeux vous suggère ses créations du moment pour le déjeuner ainsi qu'un menu en trois services pour le diner.

Le premier plat

Le risotto Acquerello moelleux au Gorgonzola et aux noix <i>Purée de persil</i>	25 €
*Le tartare de poisson blanc de la pêche locale <i>Roquette, mélisse et craquants de socca</i>	28 €
*Le cannelloni froid à l'araignée de mer en habit vert <i>Jus de champignons façon Grecque</i>	26 €
L'assiette de charcuterie de Felix Torre	49 €
La salade frisée et son œuf bio poché <i>Croustons, vuletta et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</i>	24 €
Le tartare de veau Corse à la caprese	29 €

Les pâtes "Rummo" aux champignons du moment 28 €
Châtaignes, échalottes, ail et lanières de jambon Corse
Votre choix de penne ou linguine (Possibilité de pâtes sans gluten)

Le deuxième plat

Le cabillaud demi-sel et sa brandade safranée 36 €
Cubes de pommes de terre

***Le filet de dorade cuit sur sa peau** 39 €
Poivronnade et focaccia au fenouil, saladine de fenouil en vinaigrette de lavande-pomelo

***Le poulpe tendre rôti au four** 34 €
Mousseline de potimarron et oignons de Sisco caramélisés

Les poissons de la pêche locale poêlés à l'ail et thym les 100grs 13 €
Des légumes du moment et une sauce vierge

La ballotine de volaille juste snackée 35 €
Fleurs d'artichauts poêlées, sauce citron, olives vertes et coriandre

La joue de bœuf confite à la myrte 39 €
Gnocchi crousti-moelleux à la châtaigne

Le T-bone de veau poêlé à l'ail et au thym 38 €
Pommes ratte et girolles sautées, lamelles de jambon Corse et jus rustique

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

Les desserts

L'indétrônable baba 17 €

Figues rôties au miel et au muscat

Le plaisir tout chocolat 19 €

Crème glacée à la liqueur de myrte artisanale

La gavotte craquante noisette-poire 18 €

Chantilly au caramel et sorbet poire williams

La suspension aux framboises, yuzu et thym-citron 17 €

Un sorbet fruits rouge thym-citron

Notre moelleux tiède à la châtaigne 18 €

Viennetta à la bergamote

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

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