



# Restaurant "La Pinède"

## Les suggestions et le menu du marché

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

### Le premier plat

<b>La salade de haricots verts et sot-l'y-laisse</b>	<b>26 €</b>
<i>Cerises au cap Corse et sauce tara masala</i>	
<b>*Le tartare de poisson blanc de la pêche locale</b>	<b>28 €</b>
<i>Roquette, mélisse et craquants de socca</i>	
<b>*La tomate de la ferme d'Alzetta farcie à l'araignée de mer</b>	<b>29 €</b>
<i>Coulis de pesto</i>	
<b>L'assiette de charcuterie de Jonathan Juste</b>	<b>46 €</b>
<b>*La salade de tomates d'antan aux herbes du potager</b>	<b>23 €</b>
<b>L'œuf bio dit "parfait" en fraîcheur</b>	<b>24 €</b>
<i>Fregoli sarda aux poivrons façon piperade relevée</i>	
<b>Le tartare de veau Corse à la caprese</b>	<b>29 €</b>

**Les pâtes "Rummo" à la provençale** 29 €  
*Pancetta et une demie gambas XXL snackée*  
*Votre choix de penne ou linguine (Possibilité de pâtes sans gluten)*

## **Le deuxième plat**

**Notre Burger de grosses crevettes en pain feuilleté** 37 €  
*Saladine de fenouil aux agrumes, et ses pommes gaufrettes*

**\*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 juste poêlé avec ses pommes Juliette** 34 €  
*En vinaigrette de soja et xérès*

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

**La langouste de nos côtes grillée ou pochée** les 100grs 26 €  
*Des légumes du moment et une sauce vierge*

**La ballotine de volaille juste snackée** 35 €  
*Artichauts farcis de leur panna cotta, sauce citron, olives vertes et coriandre*

**La tagliata de bœuf des Asturies et tomates San Marzanno** 41 €  
*Parmesan, roquette, olives, basilicade et sirop de tomate*

**Le T-bone de veau poêlé à l'ail et au thym** 38 €  
*Pommes ratte et giroles 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 mentha cervina** 17 €

*Un sorbet citron menthe*

**Notre moelleux tiède à la châtaigne** 18 €

*Viennetta au pomelo*

**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**