



# Restaurant "La Pinède"

Tous les jours notre chef Pascal Cayeux vous suggère ses créations du moment au déjeuner ainsi qu'au diner.

## Le premier plat

- La salade de haricots verts de la ferme d'Alzeta à l'huile de noix,  
Orge perlé bio au persil** 26 €  
*Boutargue et copeaux de tomme fumée de Murtoli*
- \*Le tartare de poisson du marché** 28 €  
*Fenouil, herbes du potager, frites de panisse et caramel anisé*
- L'émietté d'araignée de mer** 27 €  
*Guacamole aux épices douces et gaspacho de tomates cœur de bœuf*
- L'assiette de charcuterie de Philippe Vincensini** 44 €  
*Courgettes et oignons au vinaigre et herbes du potager*
- La salade façon vitello tonnato** 26 €  
*Paleron de veau confit et thon mi-cuit, Servi en feuille de sucrine*
- \*L'assiette de légumes grillés du Domaine de Murtoli** 23 €  
*Une buratina et une sauce pesto*

**Les pâtes "Gentile" à la crème de buratina citronnée** 23 €  
*(Possibilité de pâtes sans gluten)*

**Le risotto bio de la réserve "San Massimo"** 29 €  
*À l'encre de seiche et aux pappardelles poêlées*

## **Le deuxième plat**

**Les filets de Saint Pierre de la pêche locale grillés** 41 €  
*Fregola Sarda cuites comme un risotto à la blette et au Safran de Laeticia*

**Le poulpe et son mijoté de gnocchis à la Napolitaine** 36 €  
*Gnocchis de pommes de terre, tomates, câpres et anchois*

**\*Le dos de loup d'ici cuit sur sa peau** 39 €  
*Aubergine confite et compotée de tomates au cédrat et au cumin*

**Les poissons de la pêche locale poêlés à l'ail et thym** les 100grs 15 €  
*Des légumes du soleil rôtis au thym et à l'huile d'olive, une sauce vierge*

**La langouste de nos côtes grillée ou pochée** les 100grs 26 €  
*Des légumes du soleil rôtis au thym et à l'huile d'olive, une sauce vierge*

**La ballotine de volaille snackée** 35 €  
*Fricassée de girolles en persillade et vuletta*

**Le filet de veau cuit en feuille de figuier** 41 €  
*Epinards du potager et mousse de lait d'amande*

**Les côtes d'agneau à la plancha** 43 €  
*Wok d'aubergines, de tomates et de pignons de pin et sauce à la colatura et au citron-sel*

**L'assiette de fromages affinés et sa confiture de figues corses** 16 €

## **Les desserts**

**La gavotte à la rhubarbe et ses fruits d'été en fraîcheur** 17 €  
*Sorbet fruits du soleil*

**Le finger chocolat aux saveurs du maquis Corse** 19 €  
*Cœur à l'orange et crème glacée à la myrte "artisanale"*

**La suspension de fraises et de framboises au lait d'amande** 18 €  
*Sorbet fruits rouge-népita*

**La fantaisie figue-poire façon Pavlova** 17 €  
*Figues rôties, poires pochées, espuma amande et crème glacée pignon de pin*

**Le baba façon Mojito** 18 €  
*Ananas fondant et émulsion au rhum blanc*

**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**