

★ ★ ★ ★ ★
Cala Bossa
grand hôtel

The logo is a black and white graphic. At the top, five small stars are arranged in a horizontal line. Below them, the words "Cala Bossa" are written in a large, elegant, cursive script. Underneath "Cala Bossa", the words "grand hôtel" are written in a smaller, similar cursive font. The entire text is framed by a decorative flourish consisting of two large, sweeping, curved lines that cross each other in the center, creating a central vertical line that passes through the text.

Restaurant "La Pinède"

Les suggestions et le menu du jour

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

- | | |
|---|-------------|
| *Les asperges vertes, confit d'oignons rouges | 24 € |
| <i>Un croustillant de pomme de terre au thym et son jus d'aulx sauvages</i> | |
| *Le tartare de saint-pierre de la pêche locale et haddock | 28 € |
| <i>Pomelos, roquette et vinaigrette kalamansi</i> | |
| L'émietté d'araignée de mer | 29 € |
| <i>Fraîcheur de fenouil sauvage, citron, criste marine et poireau brûlé</i> | |
| L'assiette de charcuterie de Jonathan Juste et ses condiments | 36 € |
| Les lentilles Beluga, artichauts snackés, crème de coco et curry | 23 € |
| Le tartare de canard au couteau, crème iodée et socca de seigle | 29 € |
| Les linguines ou penne "Rummo" à la boutargue "Memmi" | 23 € |
| <i>(Possibilité de pâtes sans gluten)</i> | |

Le deuxième plat

- *Le filet de merlu de la pêche locale** 41 €
Un mijoté de fèves du potager, pointes d'asperges vertes, shitake et jus de légumes
- La sole de l'île d'Yeu cuite au beurre de sarrasin** 43 €
Petit épeautre aux herbes fraîches
- Le poulpe tendre rôti au four, ail et sauge du potager** 35 €
Branche de céleri confite, un jus d'encre de seiche et citron brûlé
- 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
- Le blanc de volaille cuit au curcuma, coriandre et citron** 35 €
Une polenta à la meule de pierre, citron mascarpone et parmesan
- L'entrecôte de bœuf des Asturies poêlée à l'ail et thym** 41 €
Un wok de pois gourmands, une sauce chimichurri
- Les côtes d'agneau d'Ecosse grillées** 42 €
Petits pois du potager, tombée de sucrine, un jus réduit à la colatura di alici di Cetara

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 €

L'élégance fraise gariguetta rhubarbe 17 €
Sur un moussoux cheesecake

Notre feuillante 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