

HOTEL CORSICA
LA
TAVOLA
RESTAURANT

Le Chef Samuel Neveu vous invite à
découvrir notre sélection de produits
Corses en provenance de petits
producteurs et fermiers locaux.

Lumbrane, apiculteur miel AOP, Thierry Bras Florek,
Lumio

Nonna Rosso, confiture artisanale, Damien Ravel Rosso,
Moncale et Bastia

Gourmandisula, glacier, Thierry Therond Moretti, *Calvi*

A Merula, oléiculteur, François Adreani, *Foelli*

Clos Calvese, agricultrice, Florence Tapias et Palma
Pons, *Calvi*

Aziana, charcuterie corse, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Nuciola, noisette de Cervione IGP, *Cervione*

Corbia, vinaigre artisanal, Audrey Signoret, *Moncale*

Orsini, confiture artisanale, Domaine Orsini, *Calenzana*

Ferme Fil Di Rosa, producteur de veau tigré, Jacques
Abbatucci, *Serra-Di-Ferro*

Hôtel Corsica & Spa Serena
Route de Pietramaggiore - 20260 CALVI
www.hotelcorsica.fr - latavola@hotelcorsica.fr
+33 (0)4.95.65.03.64

CARTE DU DINER

PER CUMINCIÀ

<i>La Langoustine en trois façons</i>	38€
<i>-Cuite entière, gelée de cédrat, mousseline de céleri, crème de langoustine</i>	
<i>-Crue en tartare, cédrat confit</i>	
<i>-Bisque de langoustine en sorbet</i>	
<i>La Sériole marbrée au nori, salade de coque et salicorne, vinaigrette à la bonite</i>	36€
<i>Le Foie gras, marbré à la cerise, amande et brioche feuilletée</i>	34€
<i>Le Maquereau , grillé à la flamme, estragon et fenouil</i>	32€

U M A R E

<i>Le rouget façon bouillabaisse, pommes de terre fondantes, fenouil confit</i>	41€
<i>Le maigre confit à l'huile de capucine, bonbon de blette fèves, condiment ail noir</i>	39€
<i>Poisson grillé selon arrivage servi avec légumes de saison</i>	les 100g 16€
<i>Langouste sur commande</i>	les 100g 21€

A T E R R A

L'agneau en deux façons: 44€
-La selle en canon, cébette rôtie, crème de champignons
-L'épaule en confit, noisette de Cervione
mousserons sautés, jus d'agneau

Le boeuf, grillé au binchotan, crème d'échalote 47€
échalotes confites au jus, cromesquis de moelle
purée d'haricot paimpolais, jus de boeuf réduit

Le lapin, râble farci, Carpaccio d'asperges vertes 41€
asperges blanches rôties au binchotan, citron noir d'Iran
jus de lapin

P E R F I N I S C E

Le fruit rouge, crème de nougat, éclat de meringue 18€
coulis de fruits rouges, sorbet framboise maison

Le tout miel, déclinaison en six façons autour du miel de 18€
châtaignier corse

Le chocolat, crémeux chocolat au lait, crumble aux 18€
cookie glace chocolat blanc

Assiette de fromages corses 24€

Fromage travaillé, crémeux de Casinca, glace au miel 18€
maison, figue fraîche

MENU DÉGUSTATION

EN 7 SERVICES

165€

par personne

Mise en bouche

Seriolo

marbrée au nori, salade de coque et salicorne, vinaigrette à la bonite

Foie Gras

marbré à la cerise, amande et brioche feuilletée

Le Maigre

Confit à l'huile de capucine, bonbon de blette, fèves et condiment ail noir

Filet de bœuf

Grillé au binchotan crème d'échalote et échalotes confites au jus, cromesquis de moelle, purée d'haricot paimpolais, jus de bœuf réduit

Fromage travaillé

crèmeux de Casinca, glace au miel maison, figue fraîche

ou

Assiette de fromages

A Casinca, U Pecurinu, Tomme Corse

Le chocolat

Crèmeux chocolat au lait, crumble aux cookie, glace chocolat blanc

*Cìò chì d'ò bon odoratu
hè bonu ancu à u palātu*

VOYAGE A TRAVERS LE MAQUIS CORSE

EN 5 SERVICES

110€

par personne

EVEILLEZ VOS SENS GRÂCE A NOS PRODUITS
CORSES DE SAISON À TRAVERS CE MENU
INSPIRÉ PAR NOTRE CHEF SAMUEL NEVEU.

HOTEL CORSICA
LA
TAVOLA
RESTAURANT