L'ORANGERAIE

HOTEL- RESTAURANT-BAR

« Pour garder votre curiosité éveillée, notre carte change régulièrement et s'adapte aux saisons, aux éleveurs et aux producteurs locaux. Tout est mijoté sur place, n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes »

• ENTRÉES

Salade Panzanella (tomates, croutons de pain, basilic, poivrons, concombres), Straciatella	10 €
Truites d'Ucciani marinées, Ajo Blanco, Amandes torréfiées, Huile de Figuier, Nectarines jaunes	12 €
Salade de Bœuf thaï, Noix caramélisées au Soja, Chips de riz	11 €
Melon mariné au Cap Corse, Coppa (D.Manenti), Basilic, Vinaigrette miso et pomme	10 €

• PLATS

Côtelettes d'Agneau, Pommes Darphin, Pesto Rosso, Sauce yahourt aux herbes, Aubergines Rôties	26 €
Courgette ronde farcie au quinoa et légumes, noisettes, féta et crème de Courgettes menthe	24 €
Filet de pêche locale, Sauce Criolla, Ecrasé de pommes de terre aux Olives Taggiasche (Moulin Oltremonti) et herbes, Tomates cerises rôties	27 €
Pastilla de Porcelet (J-F Faggianelli) et Nduja, noix de cajou, Salade Méchouia, Ketchup d'Abricots	26 €

SUGGESTION: Côte de Bœuf selon arrivage / Pommes Darphin / Beurre basilic et estragon — 9 € / 100g

• DESSERTS

Pêches Melba, coulis fruits rouges, Croquants amandes	9 €
Moelleux aux abricots, Glace à l'Arba Barona, Crème montée vanille	9 €
Marquise au Chocolat, Glace Chocolat menthe et Crème anglaise à la menthe	9 €
Affogato : Expresso et Glace vanille	4 €
Trou Corse : Sorbet Citron et Limoncello ou Glace Myrte et Liqueur de Myrte	4 €
Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs	10 €

MENU ENFANT

Poulet pané, pommes darphin

Boule de glace au choix et Sirop au choix

10 €