



# 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

Corn dog Saucisse de veau Corse, Mozzarella, Moutarde épicée et Ketchup de betterave	10 €
Crudo de Maigre Corse LR, tomates, Crème d'amande, Pomelos, sauce fraise et tomate	12 €
Croquettes de Camembert de Chèvre (P.T Graziani), coulis de blettes, pickles de poires	12 €
Toast crème de Brocciu, Oeuf mollet, Petits Pois, Radis, Menthe	11 €

## • PLATS

Pressé de veau (exploitation Casaglione), Purée de Pommes de terre, Sauce verte, Beurre Câpres et Anchois	26 €
Travers de porc FR laqués sauce Hoisin maison, Pommes de terre rôties en persillade	25 €
Tempura de Gambas, Nouilles Soba, Asperges Vertes, bouillon Gambas Tsuyu	27 €
Mezzi rigatoni, Crème de Courgettes, Burrata, Noisettes, Citron	24 €

**SUGGESTION:** Côte de Bœuf selon arrivage / Pommes de terre rôties / sauce Chimichurri 9 € / 100g

## • DESSERTS

Chocolat Liégeois, Rose des sables, Caramel Miso	9 €
Pasteis de Nata, glace et chantilly Vanille	8 €
Sablé breton, crème pâtissière à la Mélisse, fraises (U Piantale)	9 €
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

Mezzi rigatoni, Sauce Tomate et Fromage  
Boule de glace au choix et Sirop au choix 10 €

