



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

Soupe Glacée de Tomates Corse, Poivrons rouges rôties, Pastèque, Croutons, Espuma Mozzarella au Piment d'Espelette	10 €
Scarpaccia (Galette de courgettes), Tomates corses, Glace au yaourt, Pesto	11 €
Tostada, Tartare de Pêche Locale, Concombre, Melon, Shizo	12 €
Pizzetta Sauce Tomate, Tallegio, Vuletta, Oeuf	10 €

• PLATS

Veau Bio (Exploitation Bianchi) farci à la Pancetta, Noisettes et Tome, Pressé de pommes de terre, Jus au Thym	26 €
Filet de truite d'Ucciani, Frégola Sarda façon Risotto, Fenouils, sauce Fenouil et Yuzu, Œuf de truite	27 €
Tataki de Bœuf, Déclinaison d'Aubergines, Mayonnaise au Tamarin Chips de Riz	25 €
Spanakopita aux épinards et aux Olives Taggiasche Corse, Crème de Féta et Courgettes marinées	24 €

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

• DESSERTS

Biscuit Chocolat praliné, Ganache montée, caramel de miso	9 €
Sablé Breton, Crème pâtissière au romarin, abricots rôtis au miel, Amandes torréfiées	9 €
Pavlova Pêches blanches et Verveine, Glace Vanille	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

Pizzetta Tomate, fromage
Boule de glace au choix et Sirop au choix 10 €

