

**CB non acceptée – No Credit Card**

**Menu U Lustincone (44 €)**

*Entrée*

~

*Plat*

~

*Dessert*

*Au choix parmi la carte*

**Menu enfant (12 €)**

*Le plat du chef du moment*

+

*2 boules de glaces*

Prix Nets et Service Compris

## *Nos Entrées*

Starters ~ Antipasti

### *Le Paleron de Veau Corse Croustillant* **20 €**

Paleron braisé longuement, pané au panko et frit, sauce Gribiche et légumes pickles

*Crispy Corsican Veal chuck breaded with panko and fried, Gribiche sauce and pickled vegetables*

Carne di vitello corsa impanata e frita con panko croccante, salsa Gribiche e verdure sottolio

### *Le Carpaccio de Poulpe* (+3€ sur le menu) **21 €**

Cuit basse température, vierge de poivrons et chorizo, amandes et roquette

*Octopus carpaccio, peppers and chorizo sauce, almond and roquette salad*

Carpaccio de polipo, peperoni e chorizo salsa, mandorla e insalata de roquette

### *Le Boudin noir à la châtaigne snacké* **18 €**

Crème de pomme de terre à la nepita, éclats de noisettes torréfiées

*Black pudding snacked with chestnut, nepita and potatoes cream, roasted hazelnuts*

Sanguinaccio con castagne a merenda, crema di patate alla nepita, nocciole

Prix Nets et Service Compris

## *Nos Plats*

The main course ~ Per continuare

### *Fideua revisitée: Gambas, Poulpe et Merlu* 35 €

Risettis cuits comme un risotto dans une bisque de gambas, vierge poivron/oignon (+5€ sur le menu)

Gambas, Octopus and Hake, Risettis cooked like risotto in a gambas bisque, virgin peppers and onions

Fideua rivisitata : Gambas, Polpo e Nasello, Risetti cotti come risotto en una zuppa di gambas, peperoni e cipolle

### *Poitrine de cochon confite miel et épices* 30 €

Polenta crémeuse parmesan, champignon et coppa, jus de cuisson réduit

Honey and spice confit of pork belly, creamy parmesan polenta, mushroom and coppa, reduced juice

Pancia di maiale confit al miele e spezie, polenta cremosa di parmigiano, funghi e coppa, sugo ridotto

### *Les Gnocchis* 26 €

Sauce crémeuse épinard/basilic, roquette, tomme de brebis et coppa

Gnocchi with creamy spinach/basil sauce, rocket, sheep's tomme and coppa cheese

Gnocchi con salsa cremosa di spinaci e basilico, rucola, pecorino e coppa

Prix Nets et Service Compris

# *Sur Réserve, Pêche locale, Langoustes, Côte de veau bio*

The main course ~ Per continuare

***Poissons au four ou en croûte de sel*** **9€/100gr**

Selon arrivages

Local fish in oven or in salted crust

Pesce da forno o en crosta de sale

***Langoustes Corses Grillées*** **19€/100gr**

Tian de légumes et sauce hollandaise

Corsican Lobster grilled

Aragosta Corsa alla griglia

***Côte de Veau Bio grillée*** **7€/100gr**

Pommes de terre grenailles et béarnaise - Veal, potatoes frites and bearnaise sauce

Costoletta de vitello, patatine et salsa allo dragoncello

Prix Nets et Service Compris

## *Nos Douceurs et Fromages*

Desserts and cheese ~ Dolci e formaggi

### *Fromages Corses (+3€ sur le menu) 12 €*

Assortiment de fromages fermiers de chèvre et de brebis, confiture maison

Corsican cheese platter

Il piatto dei formaggi Corso

### *Le Millefeuilles 10 €*

Feuilletage caramélisé, crème vanille, caramel salé et praliné sarrazin

Caramelised puff pastry, vanilla cream, salted caramel and sarrazin praline

Millefoglie, Pasta sfoglia caramellata, crema alla vaniglia, caramello salato e praline di sarrazina

### *Comme un Cappuccino 10 €*

Mousse chocolat noir, crème café, praliné café et glace vanille

Dark chocolate mousse, coffee cream and vanilla mousse

Mousse alle cioccolato nero con crema alle cafe et gelato vaniglia

### *Le dessert du moment 10€*

Dessert of the day- Dolce del giorno