



MENU DE L'ÉCRIN

ACCORDS METS & VINS

AMUSE BOUCHE DU JOUR

ENTRÉE

Thon cru flambé au chalumeau tranché finement, râpé de tomate crue parfumé au citron vert, condiment huile d'olive, cebette, ail, piment doux, basilic frais.

ou

Tartare de veau corse, tomme corse, noisette de Cervione, lonzu, léger flambage à la myrte.

ou

Carpaccio de courgette du jardin marinée, beignet de fleur de courgette garni d'oignon confit, coulis réduit de tomate ancienne, crumble de parmesan aux noisettes et olive noir.

PLAT

Carré d'agneau cuit à basse température, jus corsé à la nepita, écrasé de pomme de terre au brocciu et menthe fraîche, légumes du maquis rôtis.

ou

Tentacule de poupe confit à basse température et grillé, écrasé de pomme de terre au basilic et olive de balagne, condiment de tomates confites, câpres et citron confit au parfum du maquis.

ou

Stortaprezzu, consommé de tomate fumé, émulsion de lait de brebis infusé à la nepita, huile de myrte, brunoise de cédrat confits au miel du maquis.

ASSORTIMENT DE FROMAGE CORSE

DESSERT

La figue en trompe l'œil ou citron givré (selon la saison).

ou

La gourmandise : crémeux au chocolat, crumble châtaigne, gel citron caramélisé, mousse au chocolat tiède.

PRÉPARATION EN VILLA & SERVICE À TABLE