

Menu de l'écrin

Amuse-bouche du jour

Entrée :

-Thon cru (flambé au chalumeau) tranché finement, râpé de tomate crue parfumé au citron vert, condiment huile d'olive, ciboulette, 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, légume du maquis rôti

ou

-tentacule de poulpe 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

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

Dessert :

-assortiment de fromage corse

ou

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

ou

-La gourmandise : (crèmeux au chocolat, crumble châtaigne, gel citron caramélisé, mousse au chocolat tiède.