

# Déguster LA CARTE

Lors de sa création en 2011 l'hôtel ne comportait pas de restaurant. Ce sont nos hôtes qui ont su nous convaincre de développer peu à peu ce service.

Nous sommes aujourd'hui heureux de pouvoir vous permettre de profiter pleinement de l'hôtel et d'y vivre à votre rythme sans la contrainte d'avoir à « ressortir »...

Afin de préserver la quiétude de l'endroit, le restaurant est exclusivement réservé à nos hôtes.

La carte de la saison 2018 est entièrement pensée avec l'aide d'une nutritionniste-santé.

## Le petit-déjeuner

- Formule buffet complet adulte 20€
- Formule buffet enfant (entre 4 et 12 ans) 10€
- Formule « à la carte »

Cette formule permet aux plus petits appétits de ne payer que ce qu'ils consomment.

Nous cuisinons quotidiennement des gâteaux et verrines, des légumes, des œufs...

Les jus de fruits sont 100% fruits frais, pressés du matin.

Les confitures artisanales et bio.....

## Le déjeuner

Le déjeuner peut être pris en terrasse ou en chambre.

Nous proposons des préparations simples et saines adaptées aux saisons:

Croques, Clubs sandwichs, Omelettes, Salades composées, Ardoises de charcuteries et fromages, Terrines...

Voici quelques exemples parmi les « must » de nos hôtes :

- **Le Club Fjord** 16€  
Pain 7 céréales, fromage frais et aneth, saumon fumé, œuf poché et salade verte
- **L'omelette caramélisée au miel corse** et sa salade 12€
- **L'ardoise de charcuteries corses** 16€  
Lonzu, coppa, saucisson, prizuttu, terrine, salade
- **La salade « Pumata Burrata »** 16€  
Carpaccio de tomates « cœur du bœuf » du jardin, mozzarella buffala, basilic, réduction de balsamique
- **La salade « Pasta Basta »** 15€  
Chaud-froid de spaghetti aux tomates cerises et confites, courgettes légères, tapenade, origan

# Déguster LA CARTE

## Le dîner

Le dîner peut être pris en terrasse ou en chambre. Notre chef prépare quotidiennement, à base de produits frais de saison (du jardin et bios dès que possible) un menu du jour qui vient s'ajouter à la carte des spécialités corses et des salades fraîcheur.

Voici quelques exemples parmi les « must » de nos hôtes :

- **Gaspacho « verte »** 9€  
Concombre, avocat, pomme granny smith, coriandre, menthe, gingembre...
- **Beignets au Brocciu** 12€  
Coulis d'herbes aromatiques du jardin
- **Dos de cabillaud en croûte de pesto et parmesan** 19€  
Gratin de pommes de terre du jardin
- **Magret de canard aux clémentines corses** 24€  
Polenta crémeuse à l'origan
- **Thon laqué à l'ananas frais** 26€  
Cacahuètes et gingembre

## Egalement à la carte quotidiennement

- **Des desserts maison**  
Cœur coulant chocolat, Gaspaccho de melon à la menthe, Crêpes caramel beurre salé, Gratin d'ananas...
- **Des cocktails; des classiques aux originaux**  
Mojito, Pina Colada, Sunrise, Daiquiri, Gin Fizz  
Le « Linda », Le « Romantique »...
- **Des vins corses soigneusement sélectionnés**

### NOS OFFRES : ½ pension

55€ / adulte

(petit déjeuner buffet + dîner (entrée-plat ou plat-dessert))

22€ / enfant (-12 ans) (petit déjeuner + dîner (menu enfant))

*Les intolérances et allergies alimentaires sont considérées.  
Pensez à nous prévenir le plus tôt possible.*