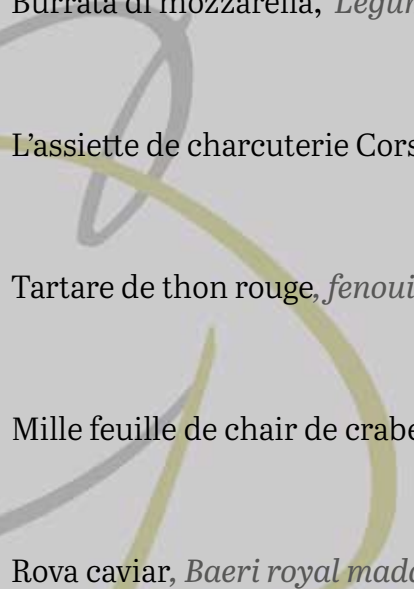



ENTRÉES FROIDES



Le méli-mélo de pousse de salade verte	7.00€
Burrata di mozzarella, <i>Légumes du jardin</i> , pesto	19.00€
L'assiette de charcuterie Corse <i>de Terra di Sia</i>	28.00€
Tartare de thon rouge, <i>fenouil sauvage</i> , condiments asiatiques	19.00€
Mille feuille de chair de crabe et artichaut	22.00€
Rova caviar, <i>Baeri royal madagascar</i> , 30grs	58.00€

ENTRÉES CHAUDES



Garlic bread, <i>pain campagnard toasté à l'ail</i>	6.00€
St Jacques, <i>juste poêlées au beurre, céleri et caviar</i>	28.00€
Langoustine en craquant, <i>tataki de thon rouge</i>	19.00€
Moules de "Diana", <i>gratinées au beurre à l'ail</i>	19.00€
Homard rôti, <i>légumes croquants</i>	32.00€
Assiette végétarienne : <i>tagliatelle, wok de légumes,</i>	26.00€

CARTE CHAUD

Homard, <i>tagliatelles à l'encre de seiche, morilles et citron vert</i>	78 ⁰⁰ €
Langouste, <i>tagliatelles à l'encre de seiche, morilles et citron vert</i>	88 ⁰⁰ €

LES PIÈCES DU BOUCHER

Tartare de bœuf Charolais, <i>sorbet betterave, préparé par nos soins</i>	26 ⁰⁰ €
Filet de bœuf "Rossini", <i>réduction au porto et foie gras poêlé</i>	38 ⁰⁰ €
Magret de canard, <i>patate douce, caviar d'aubergine, jus de clémentine</i>	36 ⁰⁰ €

LA TOUCHE MARINE

Thon mi cuit, <i>écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, wok de légumes</i>	32 ^{.00€}
Dos de cabillaud, <i>émulsion aux morilles et citron vert</i>	28 ^{.00€}
Brochette St jacques, <i>ravioles truffées</i>	36 ^{.00€}
1/2 Homard rôti, <i>risotto arborio, basilic frais</i>	48 ^{.00€}
Chipirons juste poêlés, <i>tagliatelles à l'encre de seiche, au beurre persillé à l'ail</i>	32 ^{.00€}
Gambas, seiche, Saint Pierre et thon <i>en cassolette au curry rouge et riz sauvage</i>	34 ^{.00€}
Turbot rôti, <i>petits légumes de saison, gnocchi et sauce hollandaise</i>	32 ^{.00€}
La marée du jour	10 ^{.00€} / 100g
La Langouste corse ou le Homard du vivier, <i>grillé au feu de bois</i>	22 ^{.00€} / 100g

GRILL au feu de bois

CÔTÉ MER

Homard	22.00€/100g
Langouste	22.00€/100g
Encornet grillé	32.00€
La marée du jour	10.00€/100g
Gambas grillées	38.00€

Tous nos poissons sont garantis frais, notre marée du jour est issue de la pêche locale.

GRILL au feu de bois

CÔTÉ TERRE

Cœur d'entrecôte de bœuf	34 ^{,00€}
Côte de porc ibérique <i>basse température, jus de viande</i>	42 ^{,00€}
Cabri, <i>basse température du Berger de Piana</i>	34 ^{,00€}
Côte de bœuf « Black Angus USA »	15 ^{,00€/100grs}

Avec frites maison et légumes de saison, sauce au choix : béarnaise, poivre ou roquefort

M E N U E N F A N T

15^{,00€}

Steak haché du boucher

ou

Filet de St Pierre avec sa garniture

et

Glace au choix

N O S D E S S E R T S

Framboises fraîches, mousse pistache, macaron	13 ^{,00€}
Fondant au chocolat noir 64 % à la minute	13 ^{,00€}
Assiette de fruits frais de saison	14 ^{,00€}
Pêche blanche, sirop verveine, champagne, sorbet pêche blanche	14 ^{,00€}
Soupe de fraise, mascarpone, crumble châtaigne	13 ^{,00€}
Citron déstructuré façon Café de la Plage	13 ^{,00€}
Glaces et sorbets du maître glacier Pierre Gronimi	
La Gourmande des desserts <i>assortiment de 6 desserts</i>	19 ^{,00€}
Irish Coffee	12 ^{,00€}
Assiette de fromages Corses du Berger de Piana	15 ^{,00€}

À PARTAGER

Aux canapés...

Craquant de langoustine	19.00€
Chipirons au beurre persillé à l'ail	19.00€
Assiette de charcuterie corse, de Terra di Sia	23.00€
Moelleux de brebis et lonzu	19.00€
Caviar et blinis	58.00€
Gambas grillées	22.00€

À table...

Notre gourmande des entrées	36.00€
Panachage côté mer et terre (2 personnes)	

LES DEMEURES DE PIANA



LES BERGERIES D'ARONE

Les **Demeures de Piana** surplombent
le village de Piana
et le golfe de Porto,
offrant une vue imprenable.

Elles se déclinent en
3 maisons de maître en pierre :

**Casa Maddalena,
Casa Anna
et Casa di Ziu.**

www.lesdemeuresdepiana.com

