

ENTRÉES FROIDES



Le méli-mélo de pousse de salade verte	7,00€
Légumes du jardin, <i>burrata di mozzarella, pesto</i>	19,00€
L'assiette de charcuterie <i>affinée en Corse</i>	23,00€
Tartare de thon rouge, <i>fenouil sauvage, condiments asiatiques</i>	19,00€
Mille feuille de chair de crabe et artichaut	22,00€
Rova caviar, <i>Baeri royal madagascar, 30grs</i>	58,00€

ENTRÉES CHAUDES



Garlic bread, <i>pain campagnard toasté à l'ail</i>	6.00€
St Jacques, <i>mousseline de céleri saupoudré de caviar</i>	32.00€
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, tagliatelles à l'encre de seiche, morilles et citron vert	88 ^{,00} €
Langouste, tagliatelles à l'encre de seiche, morilles et citron vert	88 ^{,00} €

LES PIÈCES DU BOUCHER

Tartare de bœuf Charolais, sorbet betterave, préparé par nos soins	26 ^{,00} €
Filet de bœuf "Rossini", réduction au porto et foie gras poêlé	38 ^{,00} €
Ris de veau caramélisé au beurre, céleri rave, carotte fane	48 ^{,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€}
Homard sauvage rôti, <i>risotto arborio, basilic frais</i>	48 ^{.00€}
Chipirons juste poêlés, <i>tagliatelles ailées à l'encre de seiche</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
Suggestion du jour	

GRILL au feu de bois

CÔTÉ MER

Homard	22.00€/100g
Langouste	22.00€/100g
Seiche grillée	32.00€
La marée du jour	10.00€/100g
Suggestion du jour	
Brisure de truffe pour accompagner vos plats	25.00€

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

Vous trouverez dans notre vitrine de présentation, toutes sortes de poissons :

St Pierre, Loup, Chapon, Corb, Denti, Rouget, Pageot, Mustelle...

GRILL au feu de bois

CÔTÉ TERRE

Cœur entrecôte de bœuf	34 ^{.00€}
Côte de porc ibérique <i>Basse température</i>	38 ^{.00€}
Tomahawk de bœuf	15 ^{.00€/100grs}
Côte de bœuf « Black Angus USA »	15 ^{.00€/100grs}
Suggestions du jour	

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

Prix nets - Service compris

NOS DESSERTS

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€
Suggestion du jour	
Assiette de fromages Corses	15,00€

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

