

CB non acceptée – No Credit Card

Menu U Lustincone (38 €)

Entrée

~

Plat

~

Dessert

Au choix parmi la carte

Menu enfant (12 €)

Le plat du chef du moment

+

2 boules de glaces

Prix Nets et Service Compris

Nos Entrées

Starters ~ Antipasti

Soupe de poissons de roche 16 €

Rouille à l'ancienne safranée

Fish soup and garlic mayonnaise

Zuppa di pesce, maionese all'aglio

Pressé de foie gras mi-cuit et araignée de Mer 19 €

Brioche noix/citron confit et gel poire

(+5€ sur le menu)

Foie gras and spider crab, nut and lemon bun with pear

Fegato d'oca et grancevola, brioche alle noci e limone

Tataki de Thon rouge de ligne laqué soja/miel 18 €

Miel AOP de Pierre Carli, Wakame et croustillant sésame

(+3€ sur le menu)

Red Tuna in tataki, soya and honey, wakame and crispy sesame

Tataki de Tonno Rosso, soia e miele, alga wakame e croccante di sesamo

Prix Nets et Service Compris

Nos Plats

The main course ~ Per continuare

La poitrine de porc Corse Bio confite **26 €**

Poulpe grillé, et crème de Haricots lingots

Pork breast and poulp, white beans cream

Petto de maiale cuoco molto, polipo, crema de fagiolo bianco

Le Pavé de Lyche de « Mare e Gustu » rôti **28 €**

Purée de patate douce, potimarron rôti au miel et marrons

Lyche's fillet, sweet potato cream, pumpkin with honey and chestnuts

Filetto de Lyche, crema de patata dolce, zucca alle miele et castagna

Le plat du moment **27 €**

Selon l'inspiration du chef

The special of the day

I piatto del giorno

Prix Nets et Service Compris

Sur Réserve, Pêche locale, Langoustes, Côte de veau bio

On reservation Local fishing, lobster ~ Su prenotazione Pesca locale, aragosta

Poissons au four ou en croûte de sel **8€/100gr**

Selon arrivage (Pagre, chapon, loup, dorade, denti, sar, pageot, saint pierre...)

Fish in oven or in salt crust

Pesce da forno o en crosta de sale

Langoustes Corses Grillées **18€/100gr**

Sauce hollandaise et risotto de fregola

Corsican lobster grilled, citrus fruits sauce, risotto of fregola

Aragosta Corsa alla griglia, salsa alla agrumi, risotto de fregola sarda

Nos Douceurs et Fromages

Desserts and cheese ~ Dolci e formaggi

Fromages Corses (+4€ sur le menu) 12 €

Fromages fermiers de chèvre de Mr Albertini et brebis de Mme Santini , confiture maison

Corsican cheese platter

Il piatto dei formaggi Corso

La tarte aux mûres 9 €

Crème d'amande, mousse à la mûre et bergamote, mûres fraîches

Blackberry tart with almond cream, blackberries and bergamot mousse

Crostata alla mora, crema de mandorla, mousse more et bergamotto

Le Pastizzu 8 €

Gâteau de semoule aux agrumes, sorbet citron jaune

Corsican cake with citrus fruits, lemon sorbet

Torta di semola agli agrumi, sorbetto limone

Le Royal chocolat 9 €

Mousse chocolat au lait et caramel, croustillant riz soufflé et tuile cacao

Chocolate and caramel mousse, crispy puffed rice

Mousse allo cioccolato al latte et caramello, croccante de riso soffiato