

CECI

Menu d'automne / Autumn menu

Entrées / Starters

Focaccia maison, pesto de tomates séchées maison et huile d'olive bio locale (v)	7
Homemade focaccia, dry tomatoes pesto and local organic olive oil (v)	
Butternut grillée, purée orangée, crumble pistache cacahuète avec sauce coco/citron vert	15
Roasted pumpkin, orange purée, pistachio & peanuts crumble, with coconut/lime sauce	
Filet de maquereaux, salade sicilienne et citron confit (sg, sl)	15
Cured mackerel, sicilian salad and preserved lemon (gf, df)	
Tartine de crevettes sur brioche maison, ketchup aromatique, mayonnaise de crevette (cr)	16
Shrimp "tartine" on a homemade brioche with aromatic ketchup and shrimp mayonnaise (cr)	

Plats / Main courses

Parpadelle maison aux légumes méditerranéens (vg)	17
Homemade Parpadelle with Mediterranean vegetables (vg)	
Risotto de champignons sauvages : shitaki, pleurotte, shimeji	22
Wild mushroom Risotto: shitaki, pleurotte, shimeji	
Agnellotti au brocciu et herbe aromatique, sauce citron	22
Brocciu and herbs agnellotti, lemon sauce	
Saumon confit, déclinaison de brocolis, pommes marinées, jus de concombre et pomme	25
Salmon "confit", with variation of broccoli, pickled apple, cucumber and apple juice	
Bar de ligne, chou-fleur, poireau confit et sauce verte (sg)	26
Sea bass, cauliflower, leek "confit" and green sauce (gf)	
Carré d'agneau, purée de carotte et crumble de romarin (sl)	28
Lamb rack, carrot purée and rosemary crumble (df)	
Spaghetti maison à la langouste, sauce Marinara et basilic (cr)	42
Homemade spaghetti with Lobster, marinara sauce and basil (cr)	

CECI

Menu d'été/ Summer menu

Desserts

Crème glacée, sorbet (2 boules), Maison « Rovere »	7
Ice cream and sorbet (2 boules)	
Vanille, Chocolat, Fraise, Citron corse, Framboise, Clémentine	
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Corsican lemon, Raspberry, Tangerine	
Parfait au basilic, fraises et framboises, meringue et sorbet citron (vg, sg)	12
Basil Parfait with strawberries and raspberries, french meringue and lemon sorbet (vg, gf)	
Moelleux au citron, mousse de miel, glace au yaourt, dulce de leche, myrtilles glacées	12
Lemon moist cake with honey, dulce leche and yogurt and blueberry.	
Tiramisu, biscuit savoyard maison au chocolat et amaretto (vg, fc)	14
Tiramisu, chocolate savoiardi biscuits and amaretto (vg, n)	
Sélection de fromages Corse, miel et confiture de saison (sg)	12
Local cheeses, honey and jam (gf)	