

Bienvenue à



Hôtel 5 étoiles – Restaurant Bistronomique – Spa Casanera

Ici vous trouverez une cuisine de qualité, préparée avec soin chaque jour par nos cuisiniers.

Nous vous proposons des produits frais et de saison, poissons, crustacés (arrivages tous les deux jours).

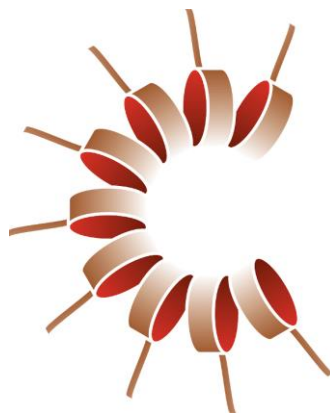
Viandes grillées au feu de bois.

Pizzas cuites au four à bois.

Ainsi que des plats régionaux sublimés grâce à une cuisine raffinée aux saveurs uniques au travers des produits locaux de la région.

Nous vous accueillons tous les jours Midi et Soir

Nous sommes certifiés Restaurant de Qualité
et toute notre carte est «faite Maison»





NOS ENTREES

☺	Beignets de fleur de courgette de Romain Cianfarani	13,50 €
☺	Salade de tomates du jardin de Romain Cianfarani, oignon, anchois, basilic	13,50 €
☺	Antipasti (charcuterie Corse, artichaut et poivron confit)	14,00 €
☺	Cravlax de saumon, betterave en déclinaison	14,50 €
☺	Tataki de bœuf, salade de chou aux céréales	14,50 €
☺	Burrata, coulis de roquette et tomates colorées	14,50 €
☺	Salade César	14,50 €
☺	Poulpe grillé, pastèque snackée et tartare d'algues	16,00 €
☺	Charcuteries d'Antoine Maccioni de Zevaco	16,50 €
☺	Jambon affiné 2 ans d'Antoine Maccioni de Zevaco	16,50 €
☺	Poke Bowl (ananas, avocat, légumes croquants, riz à sushis, saumon)	16,50 €
☺	Soupe de poissons	16,50 €
☺	Charcuteries d'Antoine Maccioni de Zevaco et fromages corses	19,50 €



NOS VIANDES

- | | | |
|---|---|---------|
| ☺ | Burger de Pulled Pork, coleslaw et frites maison | 22,50 € |
| ☺ | Côte de cochon Label Rouge en croûte de parmesan, polenta aux grains et ses légumes | 25,50 € |
| ☺ | Jarret de veau confit, purée de pomme de terre aux éclats de noisette, jus corsé | 25,50 € |
| ☺ | Foie de veau, persillade et purée de pomme de terre | 26,50 € |
| ☺ | Magret de canard rôti, pruneaux et carottes glacées | 29,00 € |
| ☺ | Faux-filet ou Entrecôte Simmental, frites maison | 34,00 € |

NOS PATES

- | | | |
|---|--|---------|
| ☺ | Pâtes aux gambas | 32,00 € |
| ☺ | Pâtes aux palourdes servies dans sa meule de fromage | 28,00 € |



NOS POISSONS

☉ Moules marinières de l'étang de Diane, frites maison	17,50 €
☉ Pavé de saumon, niçoise de légumes, sauce vierge	21,50 €
☉ Cabillaud, déclinaison de céleri et pomme Granny Smith	22,50 €
☉ Gambas rôties au feu de bois	32,00 €
☉ Loup grillé	32,00 €
☉ Pêche locale (selon arrivage) *	9,50 €/100g
☉ Langouste pochée ou grillée *	22,00€/100g

NOTRE MENU ZITTELU

12,50 €



Pâtes **OU** Fish & Chips **OU** Pizza au choix



Dessert ou glace (1 boule)

* Non inclus dans nos formules demi-pension et pension complète



NOS PIZZAS

☞ Focaccia (ail, huile d'olive)	9,50 €
☞ Marguerite (tomate, olive, mozzarella)	10,50 €
☞ Sicilienne (tomate, câpre, anchois)	12,50 €
☞ Jambon Fromage (tomate, jambon, mozzarella)	12,90 €
☞ Reine (tomate, champignons, jambon, mozzarella)	14,50 €
☞ Reine blanche (crème, champignons, jambon, mozzarella)	14,50 €
☞ Calzone (tomate, jambon corse, champignons, mozzarella, œuf)	14,50 €
☞ Végétarienne (aubergine, courgette, poivron, mozzarella)	15,50 €
☞ Diable (tomate, chorizo, oignons, poivron, emmental)	15,50 €
☞ Golfe (tomate, tomme corse, joue de porc, jambon corse)	16,50 €
☞ Quatre Fromages (tomate, roquefort, chèvre, mozzarella, parmesan)	17,50 €
☞ Rucola (tomate, jambon corse, roquette)	17,50 €



NOS FROMAGES

☺ Assiette de fromages Corses 12,50 €

NOS DESSERTS

☺ Crème fondante au lait de brebis 10,50 €

☺ Panacotta à la fève de Tonka, pommes caramélisées et écume citron 11,50 €

☺ Café ou thé gourmand 12,00 €

☺ Entremet tout chocolat, mangue et streusel de noisettes 12,50 €

☺ Fraises Bio de Porto-Pollo, crème fouettée 13,50 €



NOS GLACES ARTISANALES

☺ 1 boule : 3,50 €

☺ 2 boules : 7,00 €

☺ 3 boules : 10,00 €

PARFUMS DE SORBETS

- ☺ 3 Agrumes (Kalamansi, citron vert, mandarine)
- ☺ Citron de Sicile
- ☺ Clémentine Corse IGP
- ☺ Fraise Mara des Bois
- ☺ Framboise
- ☺ Fruit de la Passion
- ☺ Melon charentais

PARFUMS DE GLACES

- ☺ Café expresso
- ☺ Chocolat noir avec copeaux de chocolat Frey
- ☺ Noix de coco
- ☺ Pistache
- ☺ Rhum Raisins
- ☺ Speculoos
- ☺ Vanille Bourbon de Madagascar