

RESTAURANT CASADELMAR

CANNELLONI DE DENTI AU TOURTEAU, CAVIAR, FRAICHEUR DE FRUITS ET LEGUMES	56€
POISSONS ET CRUSTACES MARINES, MOSTARDA DE CREMONA	58€
FILET DE BOEUF COMME UN RAVIOLI, TOME CORSE, RAIFORT, CELERI RAVE ET GRANNY SMITH	50€
FOIE GRAS DE CANARD, MUSCAT DU CAP CORSE, BERGAMOTE CONFITE, BRIOCHE AU BEURRE ARTISANAL	52€
MILLEFEUILLE DE CEPES, CHATAIGNE ET GINGEMBRE	48€
POLENTA DE MAÏS, BACCALA, TROMPETTES DE LA MORT ET THYM	46€
GNOCCHI DE POMMES RATTES, BAGNETTA PIEMONTAISE ET CAVIAR	50€
PLIN DE VEAU, PARMESAN, GIROLLES, HOMARD ET BOUILLON DE VEAU	54€
TAGLIOLINI MAISON, LANGOUSTINES, AIL NOIR ET PIMENT D'ESPELETTE	48€
RISOTTO AQUARELLO A L'ORTIE, GAMBAS ROUGES DE SICILE ET CEDRAT	46€
SAINT PIERRE CUIT A L'HUILE D'OLIVE, LENTILLES CORAIL, COEUR DE BURRATA, EMULSION D'EAU DE TOMATE	61€
LOUP DE LIGNE EN CROUTE DE CHARBON VEGETAL, SUCRINE, TOMBERRY ET COUTEAUX	64€
TURBOT A LA PLANCHA, PRIMEURS AIGRE-DOUX ET EAU DE ROSE	66€
CARRE DE VEAU AU SESAME NOIR, PAK CHOI ET CHAMPIGNONS	60€
AGNEAU ROTI AU CHINOTTO, BETTERAVES CRUES ET CUITES	65€
FILET DE BOEUF AUX QUATRE POIVRES, CAROTTES, ORANGES ET FRAMBOISES	60€
CANETTE MIERAL LAQUEE AU MISO CITRON -PIMENT VERT, POMMES BOULANGERES ET FOIE GRAS	
	<i>POUR 2 PERSONNES</i>
	62€P.P.

NOS VIANDES BOVINES SONT CERTIFIEES D'ORIGINE FRANCE

PRIX NETS/ SERVICE COMPRIS

MENU DECOUVERTE

130€

POLENTA DE MAÏS, BACCALA, TROMPETTES DE LA MORT ET THYM

□

TORTELLINI DE VEAU, FOIE GRAS ET VERVEINE

□

AGNEAU ROTI AU CHINOTTO, BETTERAVES CRUES ET CUITES

□

DESSERT AU CHOIX.

MENU CREATION ET PASSION

205€

FOIE GRAS DE CANARD AU MUSCAT DU CAP CORSE,
BERGAMOTE CONFITE ET BRIOCHE AU BEURRE ARTISANAL

□

THON DE DAMIEN MULLER CUIT EN ARGILE,
PARFUME AUX HERBES, FENOUIL, BOUTARGUE

□

TAGLIOLINI, LANGOUSTINES, AIL NOIR ET PIMENT D'ESPELETTE

□

GRONDIN ROUGE FAÇON BALLOTINE,
RAVIOLI D'OIGNONS BLANCS, POIS CHICHES NOIRS

□

PIGEON MIERAL ROTI AU PIN, JUS DE MYRTES ET SOUS BOIS

□

LES FROMAGES AFFINES DE CORSE ET D'ITALIE

□

DESSERTS DE CLAUDIO PEZZETTI