



À La
Bottarga

Le temps de se décider

La carte à été réalisé uniquement avec des produits de la Maison de la Bottarga.

L'APÉR-AMIS - 18

Boutargue finement tranchée & beurre du chef

SASHIMI DE SAUMON FUMÉ - 14

Saumon label rouge d'Ecosse en carpaccio, tranché main, fumé aux herbes du maquis Corse

SALADE DE POULPE - 16

Poulpe cuit, tendre et mariné, pommes de terre et oignons rouges

OEUF MIMOSAS A LA BOUTARGUE - 13

Mayonnaise maison , boutargue de mulot finement tranchée et rapée, oeufs bio Corse

ASSIETTE DECOUVERTE BY MAISON DE LA BOTTARGA - 22

Saumon, Thon, Espadon fumés aux herbes du maquis Corse, salade de poulpe et Boutargue de mulot tranché

CARPACCIO DE THON FUMÉ - 12

Fumage maison aux herbes du maquis Corse

CARPACCIO D'ESPADON FUMÉ - 12

Fumage maison aux herbes du maquis Corse

LE THON DU CAP CORSE - 16

Saucisse de thon & jambon de thon, beurre du chef

MOULES FARCIES A LA BOUTARGUE - 18

par 12, farce au beurre, ail, persil & boutargue finement râpée

SAINT JACQUES GRATINÉES AUX AGRUMES - 18

par 4, farce aux agrumes du maquis Corse

SOUPE DE POISSON ARTISANALE - 18

rouille & croutons

La mer

POULPE BRAISÉ - 29

Cuisson four vapeur, accompagné de pommes de terre au four

FRITTO MISTO - 22

Friture du moment selon arrivage, servi avec légumes frits

FILETS DE DAURADE GRILLÉ - 20

Servi avec légumes du chef

ZUPPETTA DI MARE - 24

Sauce tomate & bisque maison, gambas, moules, palourdes, calamars & pain grillé

GRILLADE DE LA MER - 28

Selon arrivage du jour, servi avec légumes du chef

LINGUINE ALLE VONGOLE - 20

LINGUINE ALLE VONGOLE & BOTTARGA - 24

Boutargue râpé et en copeaux, palourdes, ail & huile d'olive

LINGUINE BOTTARGA - 22

Boutargue râpé et en copeaux, ail & huile d'olive

SPAGHETTI FRUITS DE MER - 26

Sauce tomate & bisque maison, gambas, moules, palourdes, calamars

SPAGHETTI LANGOUSTE - 32

Sauce tomate & bisque maison, demi langouste 400/600gr

RISOTTO CRABE BLEU - 22

Sauce tomate & bisque de crabe bleu maison, chair de crabe bleu