



DOMAINE DE MURTOLI

La Table de la Plage

Entrées

Asperges Vertes à la valetta parfumé de marjolaine et coulis d'herbes sauvage .34€

Burrattina aux fèves et petit pois parfumé à l'huile de menthe 32€

Avocat râpée de citron bio et huile d'olives, crudo de Sériole à la tranche 36€

Salade de haricots verts et artichaut aux noisettes de Cervione 34€

Pâtes

Linguine au pesto de Fèves tomates cerise et burrattina .38€

Tagliolini All'Uovo à la boutargue Corse et citron bio .44€

Spaghetti aux Palourdes sauvages, ail et persil plat 48€

Poisson

Pétales de Merou de pêche local, aubergines en caponata. Jus à la bergamote 46€

Aiguillette de St Pierre cuit au plat

Courgettes du jardin, vierge de tomates aux olives noires. 48€

Pêche locale (au Gré de la pêche)

St Pierre, Chapon, Denti, loup Rôti entier aux Flaveur du maquis 16€/100grs

Légumes du jardin Rôti au four à charbon. Sabayon Citron huile d'olive

Viandes

Entrecôte de veau Nustrale, asperges pourpre, jus infusé à la Nepita. 58€

Gigot d'agneau rôti aux romarins. Pommes de terre en gratin. 52€

-

Viande cuite au four à charbon

Côte de Bœuf de baltique 350€

Côte de black Angus 350€

Onglet de bœuf 54€

Côte de veau Nustrale 125€

Garniture : pommes de terre grenailles rôti aux thym et ail

Et salade verte huile d'olives et balsamique.

Desserts

Baba au rhum et immortel

Brownie noisette, chantilly chocolat

Nougat glacé

Pavlova fruits rouges