



LA SIGNORIA
CALVI

CARTE

DU

DÉJEUNER



Entrées

Carpaccio de Veau Corse confit et mariné, Petit violet grillé, vinaigrette jus court et noisettes torréfiées.

Salade de légumes croquants de Printemps et Thon rouge mariné à l'Immortelle.

Velouté tiède d'asperges vertes et marjolaine, Lonzu de Zicavo, Croustillant de Brocciu condimenté.

Nougat de Foie gras de Canard au cédrat confit et Noix de cajou, gelée de Myrtille.

Plats

Filet de Bœuf braisé au Genévrier, condiment moelle et légumes d'un Pot au Feu.

Jarret de Veau Corse confit à la Pietra ambrée et Miel du Maquis, Petit pois à la française et Coppa.

Tournedos de Loup roulé aux anchois fumés, Combawa saisi, Légumes « Barigoule ».

Linguine fraîches aux coquillages, nappées de Poutargue, Nage au beurre d'algues et citronnelle.

Plateaux de Desserts

Entrée + Plat + Dessert 75€

Entrée + plat ou plat + dessert 55€