

A MUREDDA

HÔTEL SAN LUCIANU

NOS ENTRÉES

Blanc de poireaux confit	15 euros
<i>Echalotte ciselée, vinaigrette à la moutarde légère</i>	
Saumon Gravlax	17 euros
<i>Salade de tagliatelles à la crème légère aux pommes Granny</i>	
Focaccia végétarienne	17 euros
<i>Légumes confits maison</i>	
Salade César	17 euros
Ceviche de daurade aux agrumes	18 euros
<i>Citron vert, lait de coco</i>	
Assiette de charcuterie Corse	18 euros

NOS VIANDES

Suprême de poulet "Label" au beurre provençale	19 euros
<i>Pommes grenaille</i>	
Le traditionnel veau aux olives	23 euros
Pièce de bœuf "Noix Entrecôte"	29 euros
<i>Angus 250g</i>	
Côte de veau en croûte d'herbes et son jus de viande	33 euros
<i>Macaronis gratinés</i>	

Nos viandes sont issues de l'Union Européenne.

Notre chef et son équipe travaillent avec soin les produits locaux, frais et de saison.

Prix net en euros - Taxes et service compris

A MUREDDA

HÔTEL SAN LUCIANU

NOS POISSONS

Marmite de poissons du jour et ses légumes	19 euros
Filet de dorade rôti <i>Vert vert de légumes, huile d'herbe fraîche</i>	22 euros
Dos de cabillaud rôti <i>Jus d'olives noires, écrasé de pommes de terre</i>	24 euros

Découvrez également notre ardoise des suggestions.

NOS PLATS ENFANTS

MOINS DE 12 ANS - 16 EUROS

Nuggets de poulet ou Steak haché

ou Pâtes à la sauce tomate ou Poisson du jour

*Accompagnements au choix : légumes du jour, pommes grenaille,
pommes de terre purée, frites, pâtes*

NOS DESSERTS

Fiadone servi avec son Limoncello	9 euros
Dessert du jour	9 euros
Forêt Noire	10 euros
Flan à la fleur d'oranger	10 euros
Verrine citron meringué	10 euros
L'insulaire : entremets marron, café et noisette	10 euros
Tartelette aux fruits de saison	10 euros

Notre chef et son équipe travaillent avec soin les produits locaux, frais et de saison.

Prix net en euros - Taxes et service compris