

la caravelle

HOTEL & RESTAURANT

LES SPECIALITES DE LA MAMA

Les moules farcies	19
La traditionnelle pâte fraîche en lasagne	24
Aubergine à la Bonifacienne & sa sauce bolognaise	26
Le trio, une déclinaison de nos spécialités	29

POUR COMMENCER

La pêche du Maximus taillée en carpaccio, patate douce, gel d'agrumes, croquant de légumes	37
Le poulpe pulpe d'aubergines fumée, ail noir, jeune frisée et condiments	34
Les petits violets ventrèche de noir de Bigorre, jus de barigoule corsé	24
Les asperges de Provence boutargue, jaune parfait, émulsion de pomme de terre, raifort	26
Les raviolis Julien farcies de Saint-pierre et gambas liées au corail d'oursins, émulsion de crustacés	34
Le foie gras crème de pain brûlé, blanc de paris, jus d'oignons	28
Le fritto misto Saint-pierre, gambas, crabe, calamars, moules, gribiche	36
La soupe de poissons de roche dans sa pure tradition façon Caravelle, croûtons, ail, fromage râpé	29

NOS RISOTTOS & LINGUINE

Risotto aux calamars calamars poêlés en persillade, légèrement citronné	26
Risotto à la truffe parfumé à la truffe, jus de viande	36
Risotto gambas nacrée, bouillon de crustacés, salicorne	38
Linguine tomates et basilic sauce tomates fraîches, jeunes pousses de basilic	19
Linguine alle vongole vin blanc, ail, persil plat	36

LA PECHE LOCALE

selon arrivage, accompagné de pommes écrasées à la truffe

Les grosses pièces entières grillées denti, mérrou, sar, corbe, rouget, saint-pierre	les 100gr	16
Le chapon de Bonifacio braisé façon Provençale	les 100gr	16
Loup de ligne grillé ou en croûte de sel	les 100gr	18
Filet de poisson, selon le retour de pêche légumes de saison rôti au four, jus d'arrêtes légèrement citronné		48

LA LANGOUSTE DE BONIFACIO

minimum servie 400gr

Grillée cuisinée au beurre de corail, basilic et citron	les 100gr	27
En risotto lié à la crème de crustacé, la langouste snackée sur la plancha nourrie au beurre de cuisson	les 100gr	27
En linguine snackée sur la plancha puis mijotée à la crème de crustacé	les 100gr	27
À la Catalane cuite dans un court bouillon, tomates du jardin marinées à l'huile d'olive et sa crème de balsamique parfumée au basilic et oignons rouges	les 100gr	27

LA VERITABLE BOUILLABAISSE DE BONIFACIO

sur commande & selon arrivage - 2 personnes minimum

Aux poissons de roche parfumée au safran, servie avec sa rouille, croûtons et gousses d'ail	par personne	115
--	--------------	-----



LES VIANDES

Lomo de cochon ibérique pressé de céleri, échalotes confites, sarrasin, jus de céleri	34	
Côte de veau origine France zita, crème de parmesan, jeunes poireaux brûlés, tomates confites	48	
L'épaule d'agneau de lait des Pyrénées confite, roseval au vieux parmesan	56	
Boeuf Angus de Castille pour 2 pers. sur l'os, persillée, roseval au vieux parmesan	prix pour 100gr - mini. 1kg	17

NOS DESSERTS

Le torréfié grué cacao, mousse chocolat, praliné noisette, fleur de sel	14
Baba aux agrumes crémeux citron, gingembre confit, sorbet basilic	14
Pavlova aux fruits rouges compotée de fruits, sorbet fraise, ganache montée vanille	15
La sphère écume banane flambée, citron noir, chocolat Caraïbe	14
La framboise pain de pistache, riz soufflé, chantilly, sorbet framboise	16
Carpaccio d'ananas citron caviar, sorbet mangue, gel citron	15
Crêpes Suzette flambées façon Caravelle	14
La sélection de glaces & sorbets la boule	3
La découpe de fruits frais de saison	16
L'assiette de fromages de nos régions Corse	16

Notre chef : Anthony Bourguignon

 la.caravelle.bonifacio  la caravelle official www.hotelcaravelle.fr

Prix net en Euros - Taxes et service compris
All prices are in Euros - Taxes and charges included



PENSEZ A NOS
FRUITS DE MER
DEMANDEZ NOTRE CARTE
SPÉCIALE «FRUITS DE MER»