



Le Maluzio

ENTRÉES

Rillettes onctueuses de saumon frais aux fines herbes,
toasts grillés **19€**

Fois gras mi-cuit maison **23€**
(Pain d'épices et chutney d'abricots poivrés)

Salade Printanière à la Grecque **21€**

Raviolis aux cèpes, escalope de foie gras poêlée **22€**

Moules farcies et gratinées du chef **18€**

Ceviche de thon rouge au pamplemousse et sésame **22€**

ENTRÉES EN GUISE DE PLAT

Salade printanière à la Grecque **25€**

Raviolis aux cèpes, escalope de foie gras poêlée **26€**

Ceviche de thon rouge au pamplemousse et sésame **26€**

PLANCHE À PARTAGER POUR DEUX PERSONNES

Assortiment de charcuterie Corse ou Italienne, fromage Italien
29,50€



Le Maluzio

P L A T S C O T É M E R

Poêlée de Seiches à la crème d'ail **26€**
(Riz safrané, fèves, pois maraîcher et choux romanesco)

Colinot en croûte aux fruits secs et romarin, asperges, pamplemousse et
fleurette aux éclats de truffe **27€**

Les pâtes comme les aime le chef **26€**
(Gambas, chorizo, sauce tomate, olives, anchois ...)

Filet de Sandre rôti, crème de poivrons rouges **27€**
(Frégola sarda en risotto, tombée d'épinards à l'ail)

P L A T S C O T É T E R R E

Filet de bœuf avec son os à moelle **33€**
(Pommes Anna, artichauts poivrade et fevettes au jus)

Souris d'agneau confite au miel Corse de printemps et romarin **28€**
(Mousseline de pomme de terre à la Truffe, ail confit en chemise)

Magret de canard rôti, jus mangue-passion **27€**
(Petits légumes printaniers, gratin dauphinois)

Pluma de cochon Ibérique braisée, crème de thym, chorizo et Comté **26€**
(Polenta crémeuse et petits légumes)



Le Maluzio

MENU ENFANT 11€



Aiguillettes de poulet panées

Ou

Fish and Chips

(Accompagnement frites ou légumes du moment)

Deux boules de glace

ou

Fondant à la châtaigne

et

Sirop à l'eau

