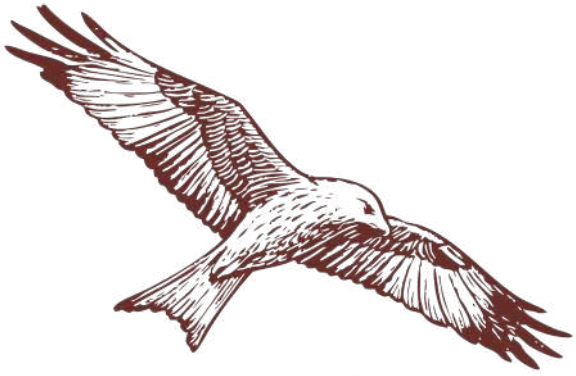

CHEZ LÉON

Restaurant

À notre table…

Ici, tout commence par l'envie de faire plaisir.
De recevoir comme à la maison, de savourer un moment sincère autour d'une cuisine gourmande, ancrée dans le terroir corse et les traditions.
Attachés au bonheur simple de partager un bon repas, nous cuisinons comme on accueille : avec cœur et générosité…

Notre cuisine naît de recettes transmises de génération en génération, nourrie par les souvenirs, les grandes tablées, les plats qui rassemblent.

Au fil du temps, elle s'est laissée inspirer par les influences méditerranéennes. Plus structurée, plus raffinée, mais toujours fidèle à ce goût réconfortant, celui qui réunit, qui régale, et qui donne envie de revenir.

Bienvenue Chez Léon.

MENU CORSE
39

POUR COMMENCER

Charcuterie corse
ou
Soupe corse (uniquement le soir)

ENTRÉE

Beignets de courgettes

PLAT

Agneau de lait en sauce
ou
Sauté de veau aux olives
ou
Civet de sanglier

ACCOMPAGNEMENT

Linguine
ou
Polenta crémeuse
ou
Gratin dauphinois

POUR FINIR

Assiette de fromages corses
ou
Flan, Fiadone, Île Flottante

ENTRÉES

Beignets de courgettes — 14
Zucchini beignets

Assiette de jambon corse AOP «Rinaldi» — 22
Corsican cured ham "Rinaldi" – PDO Selection

Raviole aux champignons et comté — 16
Mushroom and comté ravioli

Fromage de tête de cochon corse — 17
Corsican pork head terrine

Soupe de poissons de roche, rouille maison et croûtons — 20
Rock fish soup, homemade rouille and croutons

Marbré de foie gras à la figue — 22
Marbled foie gras with fig

Saint-Jacques gratinées au beurre persillé — 20
Scallops gratinated with parsley butter

MENU ENFANT — 12

Steak haché *ou* jambon blanc
Minced beef steak or cooked ham

Frites maison *ou* pâtes
Homemade fries or pasta

Boule de glace
Ice cream

PLATS

Côte de veau et son jus corsé, pommes fondantes — 36
Veal chop with rich jus and fondant potatoes

Souris d'agneau à la myrte, purée maison — 32
Lamb shank with myrtle and homemade mashed potatoes

Filet de boeuf en tournedos façon Rossini, pommes fondantes — 38
Beef tenderloin tournedos Rossini-style, fondant potatoes

Rouille de poulpe au chorizo, riz pilaf — 28
Octopus rouille with chorizo, pilaf rice

Côte de porc Label Rouge, miel et thym, purée maison — 34
Label Rouge pork chop, honey and thyme, homemade mashed potatoes

Dos de cabillaud en croûte de pistache, riz pilaf — 34
Cod loin in pistachio crust, pilaf rice

Rigatoni au bleu et pancetta grillé — 24
Rigatoni with blue cheese and grilled pancetta

Risotto de courge et chataîgne — 26
Pumpkin and chesnut risotto

Foie de veau, vinaigre et estragon, purée maison — 28
Calf's liver, vinegar and tarragon, homemade mashed potatoes

« À tavula, si manghja bè, si ride forte, si campa veru. »



Prix net TTC en Euros. Service inclus.