



JEAN-LUC L' HOURRE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2000



Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, Jean-Luc L'Hourre a été élu Meilleur Ouvrier de France (M.O.F.), à Lannilis, près de Brest dans le Finistère.

Ayant travaillé dans les plus prestigieux établissements tels que Taillevent, George Blanc et la Tour d'Argent, il a été étoilé 3 fois au Guide Michelin®. Une véritable reconnaissance de son talent. Il a également partagé son savoir-faire à l'Institut Paul Bocuse, à Lyon.

Amoureux depuis toujours de gastronomie et notamment des produits de la mer, Jean-Luc L'Hourre amarre à Olmeto, en Corse-du-Sud fin 2013, pour y apporter son savoir-faire et la précision de son art culinaire. Une joie immense pour le Marina***** Hôtel & Spa, qui accueille le seul Meilleur Ouvrier de France à œuvrer sur l'Île de Beauté.

Le Chef du restaurant gastronomique de l'hôtel Marina propose une cuisine de haut vol, délicate et épurée, réalisée avec des produits essentiellement corses, issus de producteurs locaux, avec qui il travaille main dans la main.

Ce Chef minutieux propose des assiettes aussi jolies que gourmandes séduisant tous les sens de ses clients. Une cuisine succulente qui se veut pleine de subtilité et de fraîcheur.



MENU HOMARD

125,00 €

QUEUE DE HOMARD BLEU POCHÉE AU COURT-BOUILLON À LA CITRONNELLE

Rémoulade de céleri aux épices
Jeunes pousses en salade et huiles parfumées



RAVIOLE DES TÊTES AUX GIROLLES ET CIBOULETTE

Emulsion Cardinal



LES PINCES ET COUDES EN PETIT RAGOÛT

Févettes et pancetta
Sauce lie de vin et jus de raisin



LE TREGARO

Crèmeux tiède et grué de cacao
Mousse légère au chocolat au lait
Crumble cacao, sorbet pur Caraïbes
Gavotte à la fleur de sel



MENU TOUT CRUSTACÉS DU PÊCHEUR LOUIS FERRERO BONIFACCIO

155,00 €

170,00 € AVEC FROMAGE DE CHÈVRE DE JOHANNA SOTON

VIVACITÉ CREVETTE BLANCHE

FINE TRANCHE DE SÉRIOLE MARINÉE

Huile d'olive citron
Crevette façon tartare
Gel de pomelos et pain soufflé
Mayo au corail

IODÉ

LA LANGOUSTINE

Queue de grosse langoustine pochée et snackée
Blinis et oignon de Sisco
Purée de truffes d'été à l'encre de seiche
Gavotte à la fleur de sel

PURETÉ

LE HOMARD BLEU

La queue poêlée au beurre demi-sel
Timbale de macaroni
Salicornes, fèves et pancetta
Beurre des têtes

SOYEUX

VACHERIN EN VERSION ORIGINAL

Ganache chocolat blanc Népita
Fraises pochées au vin rouge épicé
Sorbet fraises des bois



MENU DÉGUSTATION

125,00 €

Une invitation à la dégustation, de surprise en surprise, en faisant confiance à notre Chef, sur des plats choisis et élaborés à partir de produits et de légumes de saison.

Selon vos envies, notre Sommelier pourra vous guider dans vos choix et sublimer l'alliance des Mets et du Vin.

ACCORD METS ET VINS

50,00 €

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE

75,00 €

LES FROMAGES

18,00 €



MENU DU MARCHÉ (DEMI-PENSION)

65,00 €

AMUSE-BOUCHE



QUEUE DE CARABINEROS DE PÊCHE LOCALE MARINÉE

Achards de légumes légèrement pimentés
Sucs de cuisson



JOUE DE PORC BRAISÉE

Pressé de patates douces
Sauce à la myrte

OU

FILET DE DORADE CUIT SUR LA PEAU

Fin feuilleté aux aromates
Lie de vin



VACHERIN EN VERSION ORIGINALE

Le MARINCA ainsi que ses Fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes nées, élevées et abattues Origine France.

LES FOURNISSEURS

Valinco primeurs "A Madunina" - Huile d'Olive "Moulin oltrimonti"- Pêcheur "Jean Louis Duval" pêche Local - Miel "Valentini" - Veau et Vache Tigre "Jacques Abbatucci" - Cochon et Charcuterie "Dominique Cesari" - Johanna Soton Fromage fermier de chèvre - A Pignatta Nustral Charcuterie cuite et saucisserie - Safran Corse Domaine Nepali - Confiserie St Sylvestre Marcel Santini - Pêche locale «Jean Louis Ferrero, Bonifacio.