

LE RESTAURANT DES GOUVERNEURS

Nos entrées à partager...

Foie gras maison au muscat Corse "Orenga de Gaffory" (Patrimoine), chutney et ses toasts | 26€



Demie-douzaine de croustillant d'escargots (élevage Corse Lumaca) salade | 16€



Beignets de fromages frais et salade | 16€



Fromage frais de la fromagerie A Tinella Pischedda Gian Marco à Lucciana

Le club | 24€



Saumon fumé et sauce à la truffe

La nustrale | 26€

Saucisse, coppa, lonzu & jambon Semidei, charcuterie traditionnelle, fabrication artisanale

La focaccia | 21€



Compotée d'oignons, pesto, prizuttu, tomates confites.

L'assiette de fromage Corse et sa confiture de figues | 14€





FAIT MAISON





Prix service compris



LE RESTAURANT DES GOUVERNEURS

Our appetizers to share...

Homemade foie gras with Corsican muscat "Orenga de Gaffory" (Patrimoine), chutney and toast | 26€  

Half a dozen crispy snails (Corsican Lumaca farm) salad | 16€    

Fresh cheese fritters and salad | 16€



Fresh cheese from the ATinella Pischedda Gian Marco cheese factory in Lucciana

The club | 24€



Smoked salmon with truffle sauce

Nustrale | 26€

Sausage, coppa, lonzu & Semidei ham, traditional cured meats, handcrafted

Corsican cheese plate with fig jam | 14€

Focaccia | 21€



Onion compote, pesto, prizuttu, tomato confit



EVERYTHING
IS HOMEMADE

Price including service



LE RESTAURANT DES GOUVERNEURS

...NOS PLATS

Médallions de veau snacké croûte de noisettes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et truffe | 31€



St Pierre rôti, wok de légumes croquants | 30€



Agneau cuisson basse température, pommes de terre grenailles rôties, sauce Nepita | 32€

Risotto du moment | 26€



Il peut se décliner de façon vegan ou végétarien 22€

POUR LES GOURMANDS...

...NOS DESSERTS



Mi-cuit chocolat ♥ coulant de framboise et sa boule stracciatella | 14€



Le parfait glacé exotique | 14€

Biscuit noix de coco citron vert, ganache chocolat blanc vanille, mousse passion, glaçage mangue-passion-ananas



La Nucciola | 14€

Verrine Canistrelli, mascarpone et pâte à tartiner Nucciola- sans huile de Palme



Le Fiadone & Sa quenelle de glace Brocciu | 14€

Servi Tiède-Brocciu de la Bergerie A Tinella Pischedda Gian Marco à Lucciana



Le Dolce Café Affogato | 11€

Glace stracciatella, amandes effilées, noyées dans le café, crème fouettée



FAIT MAISON

Prix service compris



LE RESTAURANT DES GOUVERNEURS

...OUR DISHES

Seared veal medallions with hazelnuts, mashed potatoes in olive oil and truffle |31€



Roasted St Pierre, crunchy vegetable wok |30€



Lamb cooked at low temperature, roasted baby potatoes, Nepita sauce |32€

Risotto of the moment |26€



It can be available in a vegan or vegetarian way 22€

FOR FOODIES...

...OUR DESSERTS



Semi-cooked chocolate runny raspberry ♥ and stracciatella ball |14€



The Exotic Iced Parfait |14€

Coconut lime biscuit, white chocolate vanilla ganache, passion fruit mousse, mango-passion fruit-pineapple icing



La Nucciola |14€

Canistrelli Verrine, Mascarpone & Nacciola Spread - Palm Oil Free



Le Fiadonna & Brocciu ice cream quenelle |14€

Semi Tiède-Brocciu from the Bergerie A Tinella Pischedda Gian Marco in Lucciana



Le Dolce Café Affogato |11€

Stracciatella ice cream, slivered almonds, drowned in coffee, whipped cream



EVERYTHING IS HOMEMADE

Price including service