




# 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 Pischredda 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

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

La focaccia | 21€     
comptée d'oignons, pesto, prizuttu, tomates confites

## ...NOS PLATS




Médallions de veau snacké croûte de noisette, 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 Népita | 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 Pischredda Gian Marco à Lucciana

Le Dolce Café Affogato | 11€      
Glace stracciatella, amandes effilées, noyées dans le café, crème fouettée



FAIT MAISON

Prix service compris

Les clients extérieurs sont les bienvenus



# LE RESTAURANT DES GOUVERNEURS

## Our appetizers to share...

**Homemade foie gras with Corsican muscat "Orenga de Gaffory" (Patrimonio), 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

## ...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