



LES REGALIA  
HÔTEL & SPA

LE DÎNER

# LE RESTAURANT ALBA & SON CHEF

*Le restaurant Alba,  
nommé en hommage à la dernière petite fille de la famille  
Carli, vous accueille chaque soir pour un dîner  
gastronomique aux accents méditerranéens.*

*Le Chef Jeremy Passat, fort de son expérience et de ses  
explorations culinaires à travers le monde, vous propose une  
cuisine raffinée et étonnante, une ode aux produits  
régionaux et de saison.*

*Il collabore avec les producteurs et fournisseurs de l'île pour  
vous offrir des plats où les saveurs méditerranéennes  
s'entremêlent à des inspirations culinaires venues d'ailleurs.*

## Nos entrées

### La Tomate au coeur granité . 23,00€

*Tomate et son coeur givré, velouté de tomate coeur de bœuf au vinaigre de pomme, sablé aux olives noires Kalamata*

### Œuf en robe croustillante . 24,00€

*Œuf mollet en croûte d'herbes fraîches, macédoine de haricots verts du Kenya, sauce tartare au poivre de Timut*

### Rencontre Terre & Mer . 32,00€

*Tartare de veau, mille-feuille croustillant de pommes de terre, caviar impérial*

### Délice de coeur de Saumon . 28,00€

*Cœur de saumon fumé Label Rouge, gelée de pickles de radis, riz soufflé*

### La Daurade à la péruvienne . 26,00€

*Ceviche de Daurade, leche de Tigre, maïs et grenade*

### Le Carpaccio d'Aiglefin . 27,00€

*Poutargue, stracciatella, citron corse, huile de noisettes torréfiées*

## Nos caviars

<b>Caviar Kaviari</b>	<i>Les 20 g</i> .	<b>55€</b>
	<i>Les 50 g</i> .	<b>130€</b>
<b>Caviar Ulteïa - Schrenki Or -</b>	<i>Les 30 g</i> .	<b>90€</b>
	<i>Les 50 g</i> .	<b>150€</b>
<b>Caviar Ulteïa - Ossetra One -</b>	<i>Les 30 g</i> .	<b>155€</b>
	<i>Les 50 g</i> .	<b>260€</b>

*Accompagnés de leurs blinis, pommes de terre ratte, échalotes, persil, crème fraîche, croûtons et œufs mimosa*

## Nos plats

**Tagliolini & Gambas bleues . 39,00€**

*Pâtes artisanales italiennes, fumet de poisson à l'ail, gambas crues et coupées au couteau, zestes de citron corse*

**Gigot d'Agneau herba-barona pour 2 personnes . 75,00€**

*Cuisson basse température, pistaches d'Iran grillées, thym corse, edamame vapeur à la française, sauce à l'ail confit*

**Harmonie tyrrhénienne . 42,00€**

*Filet de Daurade Royale, verdure méditerranéenne grillée, émulsion de chorizo safranée, épeautre façon risotto*

**Risotto à la Truffe . 38,00€**

*Riz Arborio, copeaux de truffe d'été, huile de truffe, émulsion de parmesan affiné pendant 12 mois*

**Piccata de Veau revisitée . 44,00€**

*Piccata de veau, sauce lemon et sauge, écrasé de pommes de terre ratte à la truffe d'été et caviar Schrenki Or Maison Ulteïa*



**Menu « Petit Corail » . 19,00€**

*Jusqu'à 12 ans inclus*

Poisson frais ou poulet jaune accompagné de légumes du soleil ou frites maison  
1 boule de glace maison

## Nos desserts

*Nos desserts sont faits maison et nécessitent un certain temps de préparation, nous vous conseillons donc de les commander en début de repas.*

### **Chariot de fromages à la découpe . 25,00€**

*Notre sélection de 5 fromages corses et 1 continental  
avec nos confitures maisons*

### **Bourdonnement sucré . 21,00€**

*Cheesecake au citron corse, glace au Miel de châtaignier corse,  
tuile croustillante en nid d'abeille, billes de Yuzu*

### **Nuit noire . 22,00€**

*Sablé Kasha, croustillant chocolat,  
Namélaka Chocolat, tuile chocolat, glace sarrasin*

### **Arabesque gourmande . 19,00€**

*Pavlova façon Alba fraises fraîches,  
poivre de Timut, glace à la roquette*

## NOS PRODUCTEURS LOCAUX

<i>Notre poissonnier</i>	<b>Vincent CHIOCCA</b>	<i>Pinarello</i>
<i>Notre huile d'olive</i>	<b>Pierre-Paul RENUCCI</b>	<i>Calvi</i>
<i>Notre charcuterie</i>	<b>Petru-Maria GIACOMINI</b>	<i>Isolaccio-di-Fiumorbo</i>
<i>Notre primeur</i>	<b>Chez Lucette et fils</b>	<i>Bonifacio</i>
<i>Notre apiculteur</i>	<b>Didier MICHELI</b>	<i>Ghisoni</i>
<i>Notre boulanger (bio)</i>	<b>Olivier MOSCONI</b>	<i>Sainte Lucie de Porto-Vecchio</i>
<i>Nos fromagers</i>	<b>Vincent CANARELLI</b>	<i>Figari</i>
	<b>OTTAVI</b>	<i>Ghisonaccia</i>
<i>Notre vaisselle</i>	<b>Julien TRUCHON</b>	<i>Patrimonio</i>