

# LES REGALIA

HÔTEL & SPA

Le restaurant **ALBA** – hommage délicat à la dernière petite-fille de la famille Carli – vous invite à un voyage culinaire envoûtant, où les saveurs ensoleillées de la Méditerranée se mêlent à l'élégance d'une gastronomie raffinée.

Vivez une expérience unique, où chaque plat raconte une histoire, et où l'art de la table se pare des couleurs et des parfums du Sud.

*ALBA Restaurant – a delicate tribute to the last granddaughter of the Carli family – invites you on an enchanting culinary journey, where the sun-kissed flavors of the Mediterranean blend with the elegance of refined gastronomy.*

*Experience a unique dining affair, where every dish tells a story, and the art of fine dining is adorned with the vibrant colors and fragrant aromas of Southern.*



## Nos partenaires

Susanne DE CHAVAILLE

Herbes et fleurs aromatiques

Domaine Agricole de Valle

Maraîcher

Domaine d'Oltremonti - Émilie Borel

Huile d'olive

Vinzü - Vincent Marsaud

Epicerie d'exception

Maison Sturia

Caviar & Homard bleu

François Ciccoli

Apiculteur

Olivier Mosconi

Boulangerie

Laurent Grisanti

Charcuterie Corse

Boucherie Lecci - maison parian

Pièces de viande

Jacques Abbatucci

Veau tigre

Donsimoni

Fromages fermiers

Valrhona

Chocolat

Torréfacteur Erba Nera

Chocolat d'exception

Maison Salge – Maître artisan glacier

Glaces et sorbets

Corsica comptoir

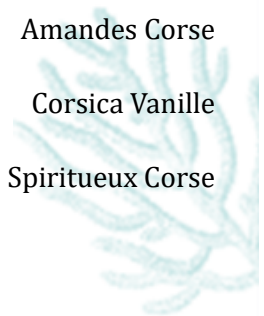
Amandes Corse

Vanille d'exception

Corsica Vanille

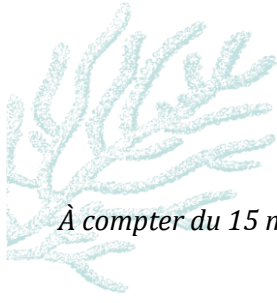
U Viaghju

Spiritueux Corse



*Nous nous engageons à proposer exclusivement des viandes d'origine française certifiées, tandis que la majorité de nos produits est sourcée selon des circuits courts.*

We are committed to serving exclusively French-certified meats, with most of our ingredients sourced through short supply chains to ensure freshness and sustainability.



*À compter du 15 mai, se dévoilera notre nouvelle partition gastronomique avec notre menu emblématique*

## **MENU « SAVEURS & LÉGENDES »**

5 temps à 145 € par personne

ou

7 temps à 165 € par personne

### **L'Âme de la Corse À Table – 7 Récits À Savourer**

*Sept escales, sept secrets corses dévoilés. Une odyssée sensorielle où les arômes, les saveurs et les couleurs se conjuguent pour écrire une histoire à déguster.  
Prêt à embarquer pour un voyage dont seul votre palais aura la clé ?*

Menu servi pour l'ensemble des convives jusqu'à 21h30

*Liste des allergènes disponible sur demande*



Prix taxes et service inclus.  
*All prices include tax and service.*



*From May 15th, we will reveal our new culinary journey, inspired by our signature menu*

## **GOURMET MENU**

### **« FLAVORS & LEGENDS »**

5-course menu at €145 per person

or

7-course menu at €165 per person

The soul of Corsica –stories to savor

*Corsican secrets revealed. A sensory odyssey where aromas, flavors, and colors intertwine to craft a tale told through taste. Ready to embark on a journey where only your palate holds the key?*

*This menu is served as a shared experience for all guests till 9.30pm.*

*Allergen information available on request.*



*Nous nous engageons à proposer exclusivement des viandes d'origine française certifiées, tandis que la majorité de nos produits est sourcée selon des circuits courts.*

We are committed to serving exclusively French-certified meats, with most of our ingredients sourced through short supply chains to ensure freshness and sustainability.



## PREMICES STARTERS

### LE VEAU SOUS LA MER

Mi-cuit de veau tigre Abbattucci, brioche toastée.

Glace moutarde de Meaux, algues en pickles.

28€

#### SURF & VEAL

Medium-rare Abbattucci "Tiger" veal, toasted brioche.

Maux mustard ice cream, seaweed pickles.

### DECOUVERTE INSULAIRE

Chuwanmushi d'ail noir de Saint Florent, glace tubéreuse/vanille.

Caramel de céleri, sarrasin grillé.

32€

#### ISLE DISCOVERY

Saint Florent black garlic Chuwanmushi, vanilla tuber ice cream.

Celery caramel, toasted buckwhea.

### PERLE D'ÉTÉ

Melon et concombre marinés, rubans de sériole de nos côtes.

Jus dans l'esprit d'un melon au Porto, Caviar de la Maison Sturia

39€

#### SUMMER PEARL

Marinated melon and cucumber, Corsican amberjack strips,

Like a melon with Porto wine, Caviar from Sturia House.



« C'EST LA MER QUI PREND L'HOMME... » RENAUD, 1983

« ONE PARTICULAR HARBOUR... » JIMMY BUFFETT, 1983

### THON SUR TON

Thon rouge Ikéjime « cuit de peur », pastèque marinée au citron, nectar de tomate.

Cru de thon, fraises fraîches et sauce soja 2 ans d'âge.

42€

#### TUNA VARIATION

Flash-scared Ikéjime Bluefin tuna, lemon-marinated watermelon, tomato nectar.

Raw tuna, fresh strawberries and 2-year aged soy sauce.

### BLANQUETTE EN CLE DE « SOLE »

Filet de sole cuit en douceur, poudre d'algues, pommes de terre confites.

Blanquette de moules de l'étang de Diane.

54€

#### FRENCH "BLANQUETTE"

Poached sole fillet, seaweed powder, confit potatoes.

Mussels « Blanquette » from Diana Pond.





« TERRE A TERRE »  
« **DOWN-TO-EARTH** »

**LES CAROTTES SONT CUITES** 

Soufflé instantané de carottes, chèvre affiné, caramel d'hydromel de la maison Ciccoli.  
Croûtons dorés à l'huile de coco.

42€

**THE CARROTS ARE COOKED** 

Carrot soufflé, aged goat's cheese, and mead caramel from Ciccoli.  
Toasted croutons with coconut oil.

**L'AGNELU 'CU MIRTU** 

Carré d'agneau rôti au sautoir et fumé à la myrte, caviar d'aubergine.  
Inspiration d'une « Rivia » grillée et laqué à la Salamoghja, voile de Vuletta,  
Pommes de terre soufflées. Jus d'agneau.

50€

**L'AGNELU 'CU MIRTU** 

Roast rack of lamb and smoked with myrtle, eggplant caviar.  
Inspired by grilled 'Rivia' glazed with Salamoghja, vuletta bacon,  
Puffed potatoes. Lamb juice.



**SELECTION DE FROMAGES DONSIMONI**

Miel Ciccoli & fruits secs  
donsimoni Cheeses Selection  
Ciccoli honey & dried fruits

28€

**CURIOSITE**  

Poire pochée au citron et herbes du jardin, Gorgonzola, noisettes et amandes corses.

18€

**CURIOSITY**  

Poached pear with lemon and garden herbs, Gorgonzola cheese, hazelnuts and Corsican almonds.



*Nous nous engageons à proposer exclusivement des viandes d'origine française certifiées, tandis que la majorité de nos produits est sourcée selon des circuits courts.*

*We are committed to serving exclusively French-certified meats, with most of our ingredients sourced through short supply chains to ensure freshness and sustainability.*



## UN PEU DE DOUCEURS EN CE MONDE... *SOME SWEET IN THIS WORLD...*

### CHOC' OLIVE

Crème légère au grué de cacao, tapenade sucrée.  
Liqueur de châtaigne, tuile croustillante cacao et glace olive chocolat.

18€

### CHOC' OLIVA

Delicate cream with cocoa nibs, sweet tapenade.  
Chestnut liqueur, crispy cocoa tuile, olive - choco ice cream.

### QUAND VIENT LE PRINTEMPS

Texture d'asperges blanches des Landes vanillées et rhubarbe.  
Glace rhubarbe, chips d'asperge et crumble d'amande.  
Liqueur de myrte.

22€

### SPRING IS COMING

Vanilla-scented white asparagus from "les Landes", rhubarb.  
Rhubarb ice cream, asparagus chips and almond crumble.  
Myrtle liqueur.

### NOCES D'AGRUMES

Réflexion autour des agrumes corses, vinaigrette basilic.  
Compotée et sorbet clémentine, infusion des feuilles d'agrumes.  
Caramel yuzu, "gelatto limoncellu".

24€

### CITRUS HARMONY

A medley of Corsican citrus fruits, with a basil vinaigrette.  
Clementine compote and sorbet, citrus leaf infusion.  
Yuzu caramel, "gelatto limoncellu".

*Afin de garantir une expérience fluide et gourmande jusqu'au dernier instant, la prise de commande des desserts s'effectue dès le début de votre dîner.*

*To ensure a smooth, gourmet experience right up to the last moment, dessert orders are taken at the start of your dinner.*

### Nos accords « mets & boissons » (PRIX PAR PERSONNE)

#### Food & Drink Pairings (Price per person)

*Initiation en 3 accords*

*3-course pairing introduction*

45€

€45

\*\*\*

*Découverte en 3 accords sans alcool*

25€

Prix taxes et service inclus.  
*All prices include tax and service.*





## Menu « Petit Corail »

19 € par enfant, servi jusqu'à 12 ans

### « Petit Corail » Menu


€19 per child, served up to 12 years old

Beignet de fromage Corse

Corsican cheese fritter

Salade de tomates, mozzarella di bufala

Tomato salad, mozzarella



Coquillettes et sauce tomate

elbow Pasta with tomato sauce

Filet de poulet pané, frites maison


Breaded chicken breast, homemade French fries

Le kids burger, frites maison

The kids burger, homemade French fries

Poisson du jour grillé, légumes

Fish of the day grilled vegetables



Sélection de Glaces et sorbets artisanaux de la maison Salge


Ice cream & sorbet selection

Mousse au chocolat, Caramel, et crumble de châtaignes

Chocolate Mousse, Caramel and chestnut crumble

*Nous nous engageons à proposer exclusivement des viandes d'origine française certifiées, tandis que la majorité de nos produits est sourcée selon des circuits courts.*



We are committed to serving exclusively French-certified meats, with most of our ingredients sourced through short supply chains to ensure freshness and sustainability.







## EN TOUTE SIMPLICITE LIGHT & SIMPLE

### ENTREES STARTERS

Carpaccio de Gambero Rosso, gel d'agrumes, huile verte Nepita, condiment Jalapeno   32€

Gambero Rosso carpaccio, citrus gel, Nepita green oil, jalapeño condiment  

Tagliatelles de courgettes en salade, tomme de brebis, citron confit, vinaigrette à la Nepita, crumble aux amandes  22€  
Zucchini tagliatelle salad with sheep's milk tomme, candied lemon, Nepita vinaigrette, and almond crumble 



### PLATS MAIN COURSES

Burger des Regalia 36€  
Buns de notre boulanger, bœuf, tomme Corse, frites maison & salade  
Regalia Burger  
Buns from our baker, beef, Corsican cheese, homemade French fries & salad

Calamarata à la bisque, Gambera Rosso, vieux parmesan  38€  
Calamarata pasta, red prawns, aged Parmesan 

### DESSERTS DESSERTS

Mousse chocolat, caramel de coco, crumble de châtaigne   15€  
Chocolate mousse, coconut caramel, chestnut crumble

Riz au lait infusé à la noisette, caramel de coco, noisettes torréfiées   14€  
Hazelnut-infused rice pudding, coconut caramel, roasted hazelnuts

