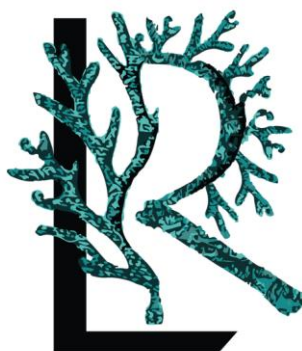




LES REGALIA
HÔTEL ***** & SPA

LA CARTE

SERVIE DE 12H00 A 22H00

SERVICE FROM 12.00 NOON TO 10.00PM

MENU GASTRONOMIQUE

« SAVEURS & LÉGENDES »

5 temps à 155 € par personne

ou

7 temps à 165 € par personne

L'ÂME DE LA CORSE À TABLE –DES RÉCITS À SAVOURER

Escales et 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 21h

Liste des allergènes disponible sur demande

NOS ACCORDS « METS & BOISSONS » (PRIX PAR PERSONNE)

Initiation en 3 accords 45€

Initiation en 7 accords 75€

Découverte en 3 accords sans alcool 25€

Découverte en 7 accords sans alcool 45€

Prix taxes et service compris

All prices include tax and service

GOURMET MENU

« FLAVORS & LEGENDS »

5-course menu at 155€ 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 9.00pm.

Allergen information available on request.

FOOD & DRINK PAIRINGS (PRICE PER PERSON)

3-course pairing introduction €45

7-course pairing introduction €75

3-course non-alcoholic discovery €25

7-course non-alcoholic discovery €45



Glace aux abats / *Ice cream with offal*

8€

Viande de bœuf ou veau (cru ou cuit) / *Beef or Veal (raw or cooked)*

15€

SÉLECTION DE CAVIARS

CAVIAR SELECTION

Caviar « Transmontanus » de la Maison Kaviari 20g	55€
<i>“Transmontanus” Caviar by Kaviari 20g</i>	€55
Caviar « Osciètre gold » de la Maison Kaviari 30g	130€
Le Caviar est accompagné d'une brioche et sauce aigrette	
<i>Gold Ossetra Caviar by Kaviari 30g</i>	€130
<i>Served with Brioche and sourish sauce</i>	

À PARTAGER

SHARING PLATES

Planche de Charcuterie de Joseph-Marie Poggioli, Condiment figues et Porto	32€
<i>Corsican cold cuts from Joseph-Marie Poggioli</i>	€32
<i>Served with figs and Porto wine</i>	
Jambon cru de Joseph-Marie Poggioli sur griffe	30€
<i>Cured Ham from Joseph-Marie Poggioli</i>	€30
Planche Mixte charcuterie & fromage	38€
<i>Mixed Charcuterie & Cheeses board</i>	€38
Sélection de fromages Corses	28€
Tomme de brebis, tomme de chèvre, brocciu, condiment aigre doux	
<i>Selection of Corsican Cheeses</i>	€28
<i>Sheep's tomme, goat's tomme, brocciu (Corsican cottage cheese), sweet & sour condiment</i>	
Crevettes Panko et sauce épicée (3 pièces)	12€
<i>Panko Shrimp with spicy sauce (3 pieces)</i>	€12
Petites sardines	8€
Huile d'olive et citron, toasts	
<i>Small Sardines</i>	€8
<i>Olive oil, Lemon, toasts</i>	

Prix taxes et service compris
All prices include tax and service

ENTRÉES

APPETIZERS

Déclinaison de tomates anciennes, 16€
Glace burrata-basilic, huile de pistache

Heirloom Tomato Medley €16
Burrata-basil ice cream, pistachio oil

Carpaccio de crevettes, 18€
Fruits frais, sorbet pamplemousse

Shrimp Carpaccio €18
Fresh Fruits, Grapefruit sorbet

LES GRANDES SALADES

MAIN SALADS

La Fermière 24€
Cœur de Romaine, blanc de volaille croustillant, mimosa d'œuf,
Cacahuète et avocat, mayonnaise curry

The Farmer's salad €24
Romaine lettuce heart, crispy chicken breast, egg mimosa, peanuts, avocado, and curry mayonnaise

La César-Langouste 32€
Romaine et Sucrine, sauce César, langouste, copeaux de parmesan,
Gressins romarin

The Caesar-Crayfish salad €32
Romaine and Sucrine lettuce, Caesar dressing, crayfish, Parmesan shavings, rosemary breadsticks



Glace aux abats / *Ice cream with offal*

8€

Viande de bœuf ou veau (cru ou cuit) / *Beef or Veal (raw or cooked)*

15€

PIÈCES À PARTAGER
(SUR COMMANDE 48H A L'AVANCE)
SHARING PREMIUM PIECES
(48-HOURS ADVANCE ORDER REQUIRED)

Côte de bœuf Wagyu Français	35€/100g
<i>Wagyu prime rib</i>	<i>€35/100g</i>

Entrecôte Wagyu Français	30€/100g
<i>Wagyu ribeye</i>	<i>€30/100g</i>

Langouste	25€/100g
<i>Crayfish</i>	<i>€25/100g</i>

Pêche du Jour : Poisson entier pour 2 (selon arrivage)
Catch of the day: one-piece fish for 2 (depending on availability)

Chapon	25€/100g
<i>Red scorpionfish</i>	<i>€25/100g</i>

Bar	15€/100g
<i>Sea Bass</i>	<i>€15/100g</i>

Labre	15€/100g
<i>Wrasse</i>	<i>€15/100g</i>

Saint-Pierre	15€/100g
<i>John Dory</i>	<i>€15/100g</i>

Accompagnements : Suggestions du Chef selon la saisonnalité
Sides : Chef's seasonal suggestions

Prix taxes et service compris
All prices include tax and service

LES PLATS

MAIN COURSES

Linguines & Homard	32€
<i>Linguine pasta & Lobster</i>	€32
Le Club Regalia, frites	32€
<i>The Regalia Club sandwich with fries</i>	€32
Burger Regalia	35€
Bœuf, frites & salade	
<i>Regalia Burger</i>	€35
<i>Beef, french fries & salad</i>	

DESSERTS

DESSERTS

Assiette de fruits de saison et sa boule de glace	12€
<i>Seasonal fruits plate served with a scoop of ice cream</i>	€12
Sélection de glaces et sorbets artisanaux SALGE	12€
<i>SALGE Artisan Ice creams & sorbets selection</i>	€12
Gourmandise chocolat, mousse, feuillantine et praliné	12€
<i>Chocolate treat, mousse, feuillantine and praline</i>	€12



Glace aux abats / *Ice cream with offal*

8€

Viande de bœuf ou veau (cru ou cuit) / *Beef or Veal (raw or cooked)*

15€

MENU
JEUNE POUSSE
(JUSQU'À 12 ANS) 16€/enfant

KID'S MENU
(UP TO 12YO)
€16/child

Assiette de jambon cuit
Ham plate

Salade de tomates
Tomato salad



Blanc de volaille pané
Breaded chicken breast

Pâtes et sauce tomate
Pasta with tomato sauce



Glaces et sorbets
Ice cream & sorbet

Mousse au chocolat
Chocolate Mousse



Prix taxes et service compris
All prices include tax and service