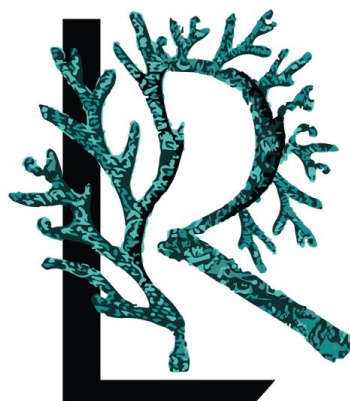




LES REGALIA

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.

Cette carte est à savourer uniquement lors de vos dîners



Nos partenaires

Susanne de Chavaille

Herbes et fleurs aromatiques

Domaine d'Oltremonti - Émilie Borel

Huile d'olive

Vinzu - Vincent Marsaud

Epicerie d'exception

Maison Kaviari

Caviar & Homard bleu

François Ciccoli

Apiculteur

Olivier Mosconi

Boulangerie

Pierre-Antoine Gougelet

Pêcheur

Joseph-Marie Poggioli

Charcuterie Corse

Boucherie Metzger

Pièces de viande

Jacques Abbatucci

Veau tigre

Xavier Baldovini

Fromages fermiers

Valrhona

Chocolat

Maison Salge – Maître artisan glacier

Glaces et sorbets



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.



MENU « SAVEURS & LÉGENDES »

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

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€





CARTE

Sardine et caviar

Sardine bretonne au vinaigre de Kalamansi, condiment fraises, prunes et curry japonais. Caviar de la maison Kaviari Ociète gold 38€

Fleur de courgette

Fleur de courgette de Suzanne, bruccio à l'huile d'olive du domaine Oltremonti, Sausisse de veau tigre crispy 28€

Betterave

Fromage blanc curry, fleurs et aromates du jardin, vinaigre de miel, Concentration de betterave et vanille 26€



Homard bleu

De la Maison Kaviari, Linguini, râpé de parmesan, émulsion de homard 64€

Langoustines

Risotto Carnaroli, asperges vertes 44€



Maigre Corse Label Rouge

Confit à l'huile d'olive, cœur d'artichaud rôti, girolles et abricot, Échalotte au miel Ciccoli, jus de barigoule 46€

Thon Ikejime

De Méditerranée, « cuit de peur », réduction de tomate parfumée aux épices, Tomates de Crimée, huile d'olive Corse, écume d'eau de tomates 48€



Veau Tigre

Poitrine confite en croûte d'olive, le filet rôti, carottes glacées, Texture de carotte, huile de fanes, jus d'Hydromel 58€

Paleron de bœuf

Comme les "Alouettes" de mon père, lard de Colonnata, Gnocchi sauce genevoise 56€



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



CARTE

Sélection de Fromages
Confiture et fruits secs

28€



La vanille

Gavotte roulée, crémeux vanille, caramel curry noir, gel de citron

22€

Fleur de lait

Crémeux comme un cheesecake, marmelade de cerises et piments du Pays basque,
Glace lactée, tuile Espelette, gel poivron

22€

La fraise

Stracciatella d'huile d'olive, chocolat blanc et fraises fraîches en deux façons.
Mousse romarin, cristalline

22€

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 diner.

Nos accords « Mets & Boissons » (prix par personne)

Initiation en 3 accords

45 €

Découverte en 3 accords sans alcool

25 €





MENU VÉGÉTAL

105€ par personne

Fleur de courgette

Fleur de courgette de Suzanne, bruccio à l'huile d'olive du domaine Oltremonti

Betterave

Fromage blanc curry, fleurs et aromates du jardin,
Concentration betterave et vanille



Risotto

Asperges des bois et champignons

L'inspiration végétale du chef



La vanille

Gavotte roulée, crémeux vanille, caramel curry noir, gel de citron

La fraise

Stracciatella d'huile d'olive, chocolat blanc, et fraises fraîches en deux façons.
Mousse romarin, cristalline

Nos accords « Mets & Boissons » (prix par personne)

Initiation en 3 accords

Découverte en 3 accords sans alcool

45€

25€



Nous nous engageons à proposer exclusivement des viandes d'origine française certifiées, tandis que les produits sont sourcés selon des circuits courts.



Menu « Petit Corail »

19€ par enfant, servi jusqu'à 12 ans

Coquillettes

Jambon truffé

Volaille

Croustillante, gratin de pommes de terre

Veau

Snacké, carottes et pommes de terre

Poisson du Jour

Carottes grillées, citron



Crème brûlée

Nuage et fruits

Assiette de fruits

De saison et sa boule de glace

Sélection de Glaces et sorbets artisanaux de la Maison Salge

Brocciu citron, chocolat, vanille, clémentine, cédrat

Gourmandise chocolat

Mousse, feuillantine et praliné

