

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

Domaine Agricole de Valle

Domaine d'Oltremonti - Émilie Borel

Vinzü - Vincent Marsaud

Maison Sturia

François Ciccoli

Olivier Mosconi

Laurent Grisanti

Boucherie Lecci - Maison Parian

Jacques Abbatucci

Donsimoni

Valrhona

Torréfacteur Erba Nera

Maison Salge – Maître artisan glacier

Corsica comptoir

Vanille d'exception

U Viaghju

Herbes et fleurs aromatiques

Maraîcher

Huile d'olive

Epicerie d'exception

Caviar & Homard bleu

Apiculteur

Boulangerie

Charcuterie corse

Pièces de viande

Veau tigre

Fromages fermiers

Chocolat

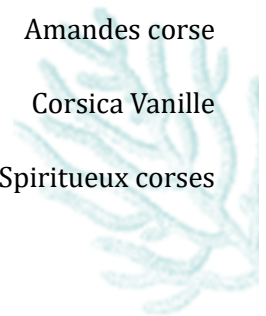
Chocolat d'exception

Glaces et sorbets

Amandes corse

Corsica Vanille

Spiritueux corses



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.



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 odyssee 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

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

<i>Initiation en 4 accords</i>	45€
<i>Initiation en 6 accords</i>	75€

<i>Découverte en 4 accords sans alcool</i>	25€
<i>Découverte en 6 accords sans alcool</i>	45€



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



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.

Food & Drink Pairings (Price per person)

4-course pairing introduction

€45

6-course pairing introduction

€75

4-course non-alcoholic discovery

€25

6-course non-alcoholic discovery

€45



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 Abbatucci, brioche toastée.

Glace moutarde de Meaux, algues en pickles.

28€

SURF & VEAL

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

Meaux mustard ice cream, pickled seaweed.

DECOUVERTE INSULAIRE

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

Caramel de céleri, sarrasin grillé.

32€

ISLE DISCOVERY

Black garlic Chuwamushi from Saint Florent, tuberose and vanilla ice cream.

Celery caramel, toasted buckwheat.

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** »

OH LA GRANDE ASPERGE !



Asperges et petits pois, béarnaise Nepita, sauce salsa verte.
Sucrine grillée et caramel de carotte. Risotto de sarrasin.

42€

WHAT A HUGE ASPARAGUS !



Asparagus and peas, Nepita béarnaise, salsa verde sauce.
Grilled sucrine lettuce and carrot caramel. Buckwheat risotto.

L'AGNELLO 'CU MIRTU



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

50€

L'AGNELLO '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 Cheese 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 SWEETS IN THIS WORLD...*

CHOC' OLIVE

Crème légère au gruë 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, glace "Limoncellu".

24€

CITRUS HARMONY

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

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

3-course non-alcoholic discovery

25€

€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

