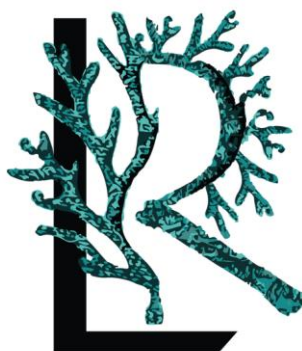




LES REGALIA

HÔTEL ***** & SPA

LA CARTE

Servie de 12h00 à 22h00

Service from 12.00 noon to 10.00pm

Menu Gastronomique

« SAVEURS & LÉGENDES »

5 temps à 135 € 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 uniquement le soir, 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 135€ 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 evenings only, 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

LE COIN DES GASTRONOMES

NOS ENTREES

Starters

LE POTIMARRON

En Légèreté de potimarron,
œuf de poule corse cuit à la perfection et Coppa croustillante 28€

The Potimarron squash

Lightness of potimarron,
Egg from a Corsican hen, cooked to perfection, crispy Coppa €28

Thon ikéjime de méditerranée

Façon ceviche, glace câpre, crème de burrata,
Caviar de la Maison Kaviari 33€

Mediterranean ikejime tuna

Ceviche style, caper ice cream, burrata cream
Caviar from "Maison Kaviari" €33

NOS PLATS

Main courses

Saint pierre

Confit à l'huile d'olive, Pomme de terre bouchon safranée,
sauce Bonne Femme, caviar et coquillages 56€

John dory

confit in olive oil, saffron-infused bouchon potato,
Bonne Femme sauce, caviar and shellfish €56

Le pigeon de la Ferme du Renard rouge

Le filet rôti et cuisse confite,
Pomme de terre truffée et jus réduits 58€

Pigeon from « La Ferme du Renard rouge »

Roasted fillet and confit leg,
Truffled potatoes and reduced jus €58

NOS DESSERTS

Desserts

La figue en texture

Brioche perdue, ganache feuille de figuier, glace yaourt 22€

Fig texture

French toast, fig leaf ganache, yoghurt ice cream €22

Le Citron

Huile d'olive du Domaine Oltremonti, sésame noir 22€

Lemon



SELECTION DE CAVIARS

Caviar selection

Caviar « Transmontanus » de la Maison Kaviari 20g	55€
<i>“Transmontanus” Caviar by Kaviari 20g</i>	€55

A PARTAGER

Sharing plates

Planche de Charcuterie de Joseph-Marie Poggioli	32€
Condiment figues et Porto	
<i>Corsican cold cuts from Joseph-Marie Poggioli</i>	€32
<i>Served with figs and Porto wine</i>	
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>	

ENTRÉES

Appetizers

Déclinaison de tomates anciennes

16€

burrata-basilic, huile de pistache

Heirloom Tomato Medley

€16

Burrata-basil, pistachio oil

Carpaccio de crevettes Gambero Rosso

24€

Fruits frais, sorbet pamplemousse

Shrimp Carpaccio

€24

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*

PIÈCES A PARTAGER
(Sur commande 48h à l'avance)
Sharing Premium pieces
(48-hours advance order required)

Pêche du Jour : Poisson entier pour 2 (selon arrivage)	15€/100g
<i>Catch of the day: one-piece fish for 2 (depending on availability)</i>	<i>€15/100g</i>
Langouste	25€/100g
<i>Crayfish</i>	<i>€25/100g</i>
Accompagnements : Suggestions du Chef selon la saisonnalité	
<i>Sides : Chef's seasonal suggestions</i>	

LES PLATS

Main courses

Linguines & Homard	32€
<i>Linguine pasta & Lobster</i>	<i>€32</i>
Le Club Regalia, frites	32€
<i>The Regalia Club sandwich with fries</i>	<i>€32</i>
Burger Regalia, Bœuf, frites & salade	35€
<i>Regalia Burger, Beef, french fries & salad</i>	<i>€35</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>	<i>€12</i>
Sélection de glaces et sorbets artisanaux SALGE	12€
<i>SALGE Artisan ice creams & sorbets selection</i>	<i>€12</i>
Gourmandise chocolat, mousse, feuillantine et praliné	12€
<i>Chocolate treat, mousse, feuillantine and praline</i>	<i>€12</i>
Profiterole des Regalia	
Praliné noisette, sauce chocolat, Caramel au piment d'Espelette	22€
<i>Regalia profiterole, Hazelnut praline, chocolate sauce, Espelette pepper caramel</i>	<i>€22</i>
La traditionnelle île flottante, Cœur parfumé de saison	18€
<i>The traditional "île flottante" Seasonal-flavored insert</i>	<i>€18</i>

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

