

# 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 odysée 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€

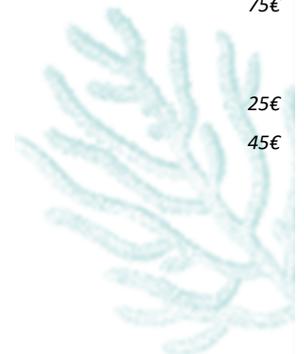
\*\*\*

*Découverte en 3 accords sans alcool*

25€

*Découverte en 7 accords sans alcool*

45€





## CARTE

### Entrées

#### **Sardine et Caviar**

Sardine bretonne au vinaigre de Kalamansi, condiment fraises, prunes et curry japonais.  
Caviar de la Maison Kaviari Ocière gold

36€

#### **Fleur de courgette**

Fleur de courgette de Suzanne, brocciu à l'huile d'olive du domaine Oltremonti,  
Saucisse de veau tigre crispy

28€

#### **Betterave**

Fromage blanc curry, fleurs et aromates du jardin, vinaigre balsamique de pomme  
Concentration de betterave et vanille

28€

### Plats

#### **Homard bleu**

A la braise, Linguini Mancini, râpé de parmesan, émulsion de homard

62€

#### **St Pierre**

De nos côtes, confit au beurre de shiso, sauce poulette de champagne,  
Coquillages, girolles et Caviar de la Maison Kaviari

52€

#### **Thon Ikejime**

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

50€

#### **Pigeon de la Ferme de Renard Rouge**

Suprême en cuisson douce, les cuisses confites aux genièvres,  
Alliance hibiscus - pêche, jus réduit

50€

#### **Boeuf Wagyu français, homard et caviar**

Comme un « surf & turf », jus de bœuf et bisque,  
Pomme de terre en purée truffée

92€



*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.*



## CARTE

### Sélection de Fromages

Confiture & fruits secs

28€

## Desserts

### L'Abricot Romarin

Déclinaison d'abricot, huile d'olive et romarin, granola graines de courge,  
Sorbet abricot

18€

### Le Kiwi Népita

Gelée thé noir et zeste citron, crémeux thé noir, tartare de kiwi,  
Kiwi en impression, meringue au thé

22€

### La Fraise

Stracciatella d'huile d'olive, chocolat blanc et fraises fraîches en deux façons,  
Mousse romarin, tuile de fraise

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 plats étant soigneusement élaborés, toute modification de plat entraînera un supplément de 5 €*

### 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

Champignons



### L'Abricot Romarin

Déclinaison d'abricot, huile d'olive et romarin, granola graines de courge,  
Sorbet abricot

\*\*\*

### La Fraise

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

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

*Initiation en 3 accords*

\*\*\*

45€

*Découverte en 3 accords sans alcool*

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

### **Poisson du Jour**

Carottes grillées, citron



### **Sélection de Glaces et sorbets artisanaux de la Maison Salge**

Brocciu citron, chocolat, vanille, clémentine, cédrat

### **Gourmandise chocolat**

Mousse, feuillantine et praliné

