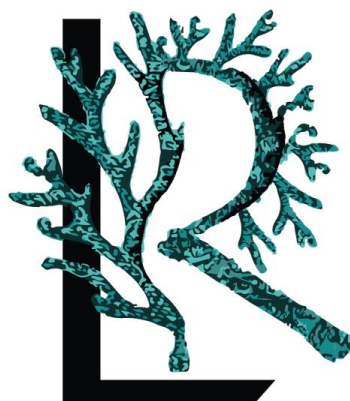




LES REGALIA

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

Herbes et fleurs aromatiques

Domaine Agricole de Vallé

Maraîcher

Domaine d'Oltremonti - Émilie Borel

Huile d'olive

Vinzü - Vincent Marsaud

Epicerie d'exception

Maison Sturia

Caviar & Homard bleu

François Ciccoli

Apiculteur

Olivier Mosconi

Boulangerie

Laurent Grisanti

Charcuterie corse

Boucherie Lecci - Maison Parian

Pièces de viande

Donsimoni

Fromages fermiers

Valrhona

Chocolat

Torréfacteur Erba Nera

Chocolat d'exception

Maison Salge – Maître artisan glacier

Glaces et sorbets

Corsica comptoir

Amandes Corse

Vanille d'exception

Corsica Vanille

U Viaghju

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 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 21h30

Liste des allergènes disponible sur demande

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

Initiation en 4 accords

45€

Initiation en 6 accords

75€

Découverte en 4 accords sans alcool

25€

Découverte en 6 accords sans alcool

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*

SURPRISE INSULAIRE



Comme une crème brûlée d'ail noir de Saint Florent, glace tubéreuse-vanille
Caramel de céleri, sarrasin grillé

32€

ISLE SURPRISE

Like a "crème brûlée" made with black garlic from Saint Florent, vanilla-tuberose ice cream
Celery caramel, toasted buckwheat

CORYPHENE MEDITERRANEENNE



Dorade coryphène, marinée aux écorces de citron et thym,
Crème d'avocat à l'huile de coco, graines de moutarde en pickles.
Jus Reine Claude au gingembre et verveine relevé au saké Nigori Umeshu

36€

MEDITERRANEAN CORYPHÈNE

Coryphena sea bream, marinated in lemon zest and thyme, avocado cream with coconut oil,
pickled mustard seeds. Reine Claude juice with ginger and verbena spiced with saké

DUO VEGETAL



Courgettes rôties au nectar de tomate, betterave marinée au vinaigre de sapin,
Crèmeux feta huile d'olive cuvée Athéa.
Vinaigrette kiwi, pomme granny smith à l'huile de feuilles de figuier du jardin

36€

VEGETAL DUO

Roasted zucchini with tomato nectar, beets marinated in fir tree vinegar,
creamy feta with Athéa-cuvée olive oil.
Kiwi and Granny Smith Apple Vinaigrette with Oil from Fig Leaves from the Garden



« C'EST LA MER QUI PREND L'HOMME... » RENAUD, 1983
« *ONE PARTICULAR HARBOUR...* » JIMMY BUFFETT, 1983

LES CAPRICES DE LA MER

Filet de poisson selon arrivage, garniture de saison, élaborée au gré du marché
SEA'S CAPRICES
Fish fillet (depending on daily catch),
served with seasonal accompaniments selected based on market availability

48€

LA BOUILLABASSE, AUTREMENT

Interprétation d'un « Aziminu »
Entre Marseille et Porto Vecchio
« **CORSICAN BOUILLABASSE** »
Interpretation of an "Aziminu"
Between Marseille and Porto Vecchio

55€





« TERRE A TERRE »
« **DOWN-TO-EARTH** »

UN ARTICHAUT PEUT EN CACHER UN AUTRE

Artichaut camus en barigoule, artichaut poivrade frit, haricots verts juste acidulés

Jus d'artichaut et sabayon à la truffe

48€

HIDDEN ARTICHOKE

Camus artichoke in barigoule sauce, fried artichoke peppered, tangy green beans

Artichoke juice and truffle sabayon

LE VEAU D'AUTOMNE

Onglet de veau juste grillé, sauce bordelaise, pommes de terre Robuchon,

Câpres frits, shiso et girolles poêlées

55€

THE AUTUMN CALF

Lightly grilled veal tongue, Bordelaise sauce, Robuchon-style potatoes,

Fried capers, shiso, and pan-seared chanterelles

L'accord d'exception

Cuillère de Caviar de la Maison Sturia (pour la gourmandise) - 8g



28€

Spoon of Caviar from Sturia House (for a treat) - 8g



SELECTION DE FROMAGES DONSIMONI

Miel Ciccoli & fruits secs

28€

Donsimoni Cheeses Selection

Ciccoli honey & dried fruits



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.

TOMATE D'AMOUR



Tomates pochée à la vanille, sorbet citron – basilic, crumble de tomate,
Eau de tomate vanillée et tomate d'amour.
Gelée d'hibiscus, feuille de basilic cristallisée.

22€

"TOMATE D'AMOUR"

Vanilla-poached tomatoes, lemon-basil sorbet, tomato crumble,
Vanilla-infused tomato water and "Tomate d'Amour".
Hibiscus jelly, crystallized basil leaf.

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, "Limoncello" 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, glace burrata
Tomato salad, burrata ice cream



Pâtes 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 kid's burger, homemade French fries



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 36€
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
Sheep's milk tomme, candied lemon, Nepita vinaigrette, and almond crumble

PLATS
MAIN COURSES

- Burger des Regalia 40€
Buns de notre boulanger, bœuf, tomme Corse, frites maison
Regalia Burger
Buns from our baker, beef, Corsican cheese, homemade French fries
- Calamarata à la bisque, homard bleu Breton, citron de nos vergers 38€
Calamarata pasta, Breton lobster, lemons from our orchards

DESSERTS
DESSERTS

- Mousse chocolat, caramel de coco, crumble de châtaigne  15€
Chocolate mousse, coconut caramel, chestnut crumble
- Pavlova en fraîcheur 
Fruits frais, meringue légère au zeste de citron vert, chantilly mascarpone vanille 16€
Pavlova
Fresh fruit, lime-zest meringue, vanilla mascarpone whipped cream

