



LES REGALIA
HÔTEL & SPA

LE DÉJEUNER

Les planches apéritives

La Burrata . 22,00€

Burrata fumée, aubergines, tomates, courgettes et poivrons grillés, olives noires

La Corse . 26,00€

Lonzu, saucisson corse, pancetta de notre producteur local M. Giacomini

La Gambas . 24,00€

Panure aux algues, coriandre, noix de pécan, gingembre

Panier croquant de légumes . 19,00€

Crudités du moment et leurs sauces tartare, curry et blanche

Les salades

La Kale . 24,00€

Œuf parfait, chou kale, grenade, avocat, graines de tournesol, pomelo

A Verde . 23,00€

Haricots verts du Kenya, mesclun, pesto de pistache maison, amandes, pecorino fumé

A Fresca . 26,00€

Pêche, verveine, burrata, graines de tournesol, vinaigrette orgeat

La Regalia . 32,00€

Ventrêche de thon, œufs mimosa, pommes de terre ratte, sucrine, radis, échalotes

Les plats

Risotto du jour . 28,00€

Piccata de veau . 32,00€

Poisson selon arrivage . 17,00€ les 100gr



Menu « Petit Corail » . 19,00€

Jusqu'à 12 ans inclus

Poisson frais ou poulet jaune & légumes du soleil ou frites maison

1 boule de glace maison

1 sirop ou 1 jus

Les desserts

Chariot de fromages . 25,00€

Sélection de 5 fromages corses et 1 continental & confitures maison

Assiette de fruits frais . 19,00€

Bourdonnement sucré . 21,00€

Sablé breton, billes de yuzu, citron confit, tuile au miel corse

Nuit Noire . 22,00€

Sablé kasha, namélaka chocolat, glace sarrasin

Glaces maison . 6/10/15€

Vanille, fraise, chocolat, pistache, miel de corse, framboise-poivron, sarrasin

CÔTÉ PISCINE

Le salé

Tapas gambas • 24,00€

Arrancini tomate • 23,00€

Club-sandwich • 21,00€

Corbeille de légumes • 19,00€

Assiette de charcuterie Corse • 22,00€
de notre producteur local M. Giacomini



La planche à partager Les Regalia • 89,00€
Assortiment de nos 5 planches - pour 4 personnes

Le sucré

Assiette de fruits frais • 19,00€

Glaces maison • 6/10/15€
*Vanille, fraise, chocolat, pistache,
miel de corse, framboise-poivron, sarrasin*

