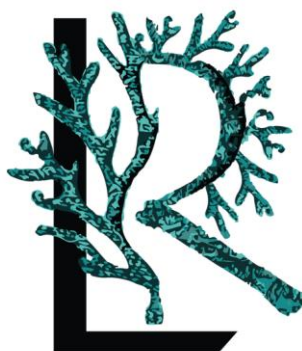




LES REGALIA

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

Dès votre arrivée à table, savourez notre beurre à l'oursin fait maison
As soon as you sit down at the table, savour our homemade sea urchin butter

NOS ENTREES

Starters

Queue de langoustine

Confite, glace capre et coco, avocat, caviar de la Maison Kaviari

36€

Langoustine tail

Confit, caper and coconut ice cream, avocado, caviar from "Kaviari"

€36

Symphonie de tomates

Glace burrata, huile d'olive du Domaine d'Oltremonti, Caviar Maison Kaviari

26€

Heirloom Tomatoes Medley

Burrata ice cream, olive oil from "Domaine Oltremonti", Caviar from "Maison Kaviari" €26

NOS PLATS

Main courses

Bar de ligne Ikejime

De Méditerranée, sauce vierge, Pommes de terre confites au safran

49€

Sea bass Ikejime line

From the Mediterranean, olive oil sauce, potatoes confit with saffron

€49

Pigeon de la ferme du Renard Rouge

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

58€

Pigeon from the Red Fox farm

Roasted fillet and confit leg, Truffled potatoes and reduced jus

€58

NOS DESSERTS

Desserts

La Profiterole des Regalia

Praliné noisette, sauce chocolat, caramel au piment d'Espelette

22€

Regalia profiterole

Hazelnut praline, chocolate sauce, Espelette pepper caramel

€22

Le Citron

Huile d'olive du Domaine Oltremonti, sésame noir

22€

Lemon

Olive oil from the "Domaine Oltremonti", black sesame seeds

€22

Prix taxes et service compris
All prices include tax and service

SELECTION DE CAVIARS

Caviar selection

Caviar « Transmontanus » de la Maison Kaviari 20g
“Transmontanus” Caviar by Kaviari 20g

55€
€55

A PARTAGER

Sharing plates

Planche de Charcuterie de Joseph-Marie Poggioli

32€

Condiment figues et Porto

Corsican cold cuts from Joseph-Marie Poggioli

€32

Served with figs and Porto wine

Planche Mixte charcuterie & fromage

38€

Mixed Charcuterie & Cheeses board

€38

Sélection de fromages Corses

28€

Tomme de brebis, tomme de chèvre, brocciu, condiment aigre doux

Selection of Corsican Cheeses

€28

Sheep's tomme, goat's tomme, brocciu (Corsican cottage cheese), sweet & sour condiment

Crevettes Panko et sauce épicée (3 pièces)

12€

Panko Shrimp with spicy sauce (3 pieces)

€12

Petites sardines

8€

Huile d'olive et citron, toasts

Small Sardines

€8

Olive oil, Lemon, toasts

ENTRÉES

Appetizers

Déclinaison de tomates anciennes

16€

burrata-basilic, huile de pistache

Heirloom Tomato Medley

€16

Burrata-basil, pistachio oil

Carpaccio de crevettes

18€

Fruits frais, sorbet pamplemousse

Shrimp Carpaccio

€18

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
Catch of the day: one-piece fish for 2 (depending on availability) €15/100g

Langouste 25€/100g
Crayfish €25/100g

Accompagnements : Suggestions du Chef selon la saisonnalité
Sides : Chef's seasonal suggestions

LES PLATS
Main courses

Linguines & Homard 32€
Linguine pasta & Lobster €32

Le Club Regalia, frites 32€
The Regalia Club sandwich with fries €32

Burger Regalia, Bœuf, frites & salade 35€
Regalia Burger, Beef, french fries & salad €35

DESSERTS
Desserts

Assiette de fruits de saison et sa boule de glace 12€
Seasonal fruits plate served with a scoop of ice cream €12

Sélection de glaces et sorbets artisanaux SALGE 12€
SALGE Artisan ice creams & sorbets selection €12

Gourmandise chocolat, mousse, feuillantine et praliné 12€
Chocolate treat, mousse, feuillantine and praline €12

Profiterole des Regalia 22€
Praliné noisette, sauce chocolat, Caramel au piment d'Espelette
Regalia profiterole, Hazelnut praline, chocolate sauce, Espelette pepper caramel €22

La traditionnelle île flottante, Cœur parfumé de saison 18€
The traditional "île flottante" Seasonal-flavored insert €18

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

Prix taxes et service compris
All prices include tax and service

