

# 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.



## 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.*



*En préparation, disponible à partir du 15 mai 2025*

## **MENU « SAVEURS & LÉGENDES »**

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

*Liste des allergènes disponible sur demande*

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

*Initiation en 3 accords*

45€

*Initiation en 7 accords*

75€

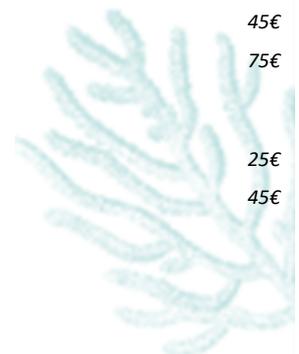
\*\*\*

*Découverte en 3 accords sans alcool*

25€

*Découverte en 7 accords sans alcool*

45€





## CARTE

### Les Entrées

#### Gratin contemporain

Tagliatelles de calamar, Caviar Oscière gold Kaviari, feuille de shiso croustillante 35€

#### Consommé

Veau tigre aux herbes du maquis, saucisse de veau rôtie,  
Huître de l'étang de Diane juste chaude, émulsion de Morteaux 28€

#### Betterave

Fromage blanc curry, fleurs et aromates du jardin, vinaigre de miel,  
Concentration de betterave et vanille 26€

### Les Plats

#### Homard bleu

De la Maison Kaviari, Linguini, râpé de parmesan, émulsion de homard 64€

#### Langoustines

Risotto Carnaroli, asperges vertes 44€

#### Maigre Label Rouge Corse

Confit à l'huile d'olive, jus réduit de bœuf,  
Condiments de cresson, cerise et piment d'Espelette, asperges blanches, petits pois 48€

#### Thon Ikejime

De Méditerranée, « cuit de peur », réduction de tomate parfumée aux épices,  
Tomates de Crimée, huile d'olive Corse, écume d'eau de tomates 48€

#### Veau Tigre

Poitrine confite en croûte d'olive, le filet rôti, carottes glacées,  
Texture de carotte, huile de fanes, jus d'Hydromel 58€

#### Paleron de bœuf

Comme les "Alouettes" de mon père, lard de Colonnata,  
Gnocchi sauce genevoise 56€





## CARTE

### Sélection de Fromages

Confiture et fruits secs

28€

## Les Desserts

### Alba

Moelleux chocolat, ail noir et Gavotte poudrée,

Crèmeux d'ail noir streusel fleur de sel, sorbet chocolat, voile de bière blonde

22€

### Fleur de lait

Crèmeux comme un cheesecake, marmelade de cerises et piments du Pays basque,

Glace lactée, tuile Espelette, gel poivron

22€

### Capucine

En sorbet et crèmeux citron vert,

Mousse citronnelle, abricots marinés, granola maison

22€

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

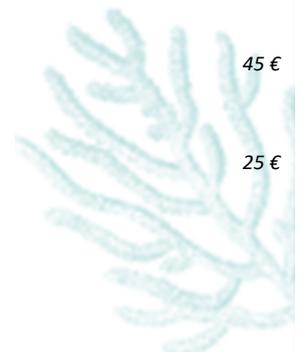
*Initiation en 3 accords*

\*\*\*

45 €

*Découverte en 3 accords sans alcool*

25 €





## MENU VÉGÉTAL

105€ par personne

### Champignons

Texture de Pomme de terre, feuille de shiso verte cristallisée

\*\*\*

### Betterave

Fromage blanc curry, fleurs et aromates du jardin,  
Concentration betterave et vanille



### Risotto

Morilles, petits pois

\*\*\*

### Asperges blanches et vertes

Grillées, glace pomme céleri, crémeux de carotte, gels huile d'olive et de passion



### Alba

Moelleux au chocolat, ail noir et gavottes poudrées,  
Crémeux d'ail noir streusel fleur de sel, sorbet chocolat, voile de bière blonde

\*\*\*

### Capucine

En sorbet et crémeux citron vert,  
Mousse citronnelle, abricots marinés, granola maison

### 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 la majorité de nos produits est sourcée selon des circuits courts.*



## Menu « Petit Corail »

19€ par enfant, servi jusqu'à 12 ans

### Sucrine

Tomate noire de Crimée, vieux parmesan et balsamique



### Coquillettes

Jambon truffé

### Volaille

Croustillante, gratin de pommes de terre

### Veau

Snacké, carottes et pommes de terre

### Poisson du Jour

Carottes grillées, citron



### Crème brûlée

Nuage et fruits

### Assiette de fruits

De saison et sa boule de glace

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

Brocciu citron, chocolat, vanille, clémentine, cédrat

### Gourmandise chocolat

Mousse, feuillantine et praliné

