



LES GOUVERNEURS

NOS ENTRÉES À PARTAGER...

L'assiette de migliaccioli | 16€

Crêpes Corses au fromage frais de la bergerie Pischedda, salade

L'assiette nordique | 24€

Saumon fumé, blinis maison et sauce citronnée (fromage blanc, aneth, citron & échalotes ciselées)

La planche nustrale | 26€

Saucisse & jambon Semidei, fromages Corses et confiture de figes

Le délicieux Croq"truffe | 19€

Pain de notre boulanger, jambon, sauce fromagère truffée sur son lit de salade

...NOS PLATS

Picanha de boeuf chimichuri | 27€

Persil, origan, ail, cebette, piment rouge, vinaigre, huile et pomme de terre grenailles

Filet de loup, sauce safranée et riz sauvage | 27€

Riz sauvage aux agrumes, sauce safranée

Pâtes à la boutargue | 24€

Linguine et boutargue de mullet Corse

Risotto Forestier | 21€

Déclinaison de champignons, riz arborio, stracciatella, graines de courges

Suggestion du moment...

NOS DESSERTS

Tiramisu à l'italienne | 11€

Fiadone et sa liqueur | 11€

Moelleux au chocolat boule vanille de notre glacier, maître Raugi | 11€

Assiette de fromages Corses et confiture de figue | 14€

Prix et service compris



HOME GOUVERNEURS^{★★★★}

NOTRE MENU-PREMIER

Réservée aux clients hôte (du dimanche au mercredi)

ENTRÉES

Migliaccioli & son lit de salade

ou

Tarte salée & salade

&/ou

PLATS

Bavette d'ailoyau et son jus, écrasé de pommes de terre

ou

Linguine végétarienne et copaux de parmigiano

&/ou

DESSERTS

Moelleux marron & sa quenelle de fromage blanc

ou

Pain perdu, boule vanille & sauce chocolat

MENU ENTREE/PLAT 27€

MENU PLAT/DESSERT 27€

(Hors boisson)

HOME GOUVERNEURS^{★★★★}

NOTRE MENU GOURMAND

Réservée aux clients hôte (du dimanche au mercredi)

ENTRÉES

Migliaccioli & son lit de salade

ou

Tarte salée & salade

PLATS

Bavette d'ailou et son jus, écrasé de pommes de terre

ou

Linguine végétarienne et copaux de parmigiano

DESSERTS

Moelleux marron & sa quenelle de fromage blanc

ou

Pain perdu, boule vanille & sauce chocolat

MENU COMPLET 36€

(Hors boisson)



LES GOUVERNEURS

OUR STARTERS TO SHARE...

Plate of migliaccioli | 16€

Corsican pancakes with fresh cheese from the Pischedda sheepfold, salad

Nordic plate | 24€

Smoked salmon, homemade blinis and lemon sauce (cottage cheese, dill, lemon & chopped shallots)

Nustral plank | 26€

Sausage & semidei ham, Corsican cheeses and fig jam

The delicious Croq"truffle, salad | 19€

Bread from our baker, ham, truffle cheese sauce

...OUR DISHES

chimichuri beef icanha | 27€

Parsley, oregano, garlic, spring onion, red pepper, vinegar, oil and baby potatoes

Filet of sea bass, saffron sauce and wild rice | 27€

Wild rice with citrus fruits, saffron sauce

Boutargue pasta | 24€

Corsican mullet linguine and bottarga

Forest Risotto | 21€

Variation of mushrooms, arborio rice, stracciatella, pumpkin seeds

Suggestion of the moment....

OUR DESSERTS

Italian tiramisu | 11€

Fiadone and its liqueur | 11€

Soft chocolate ball with vanilla from our ice cream parlor, master raugi | 11€

Plate of Corsican cheeses and fig jam | 14€



HOME GOUVERNEURS^{★★★★}

OUR STARTER MENU

Guest only hotel (Sunday to Wednesday)

STARTER

Migliacciole & salad

or

Savory tart & salad

&/or

MAIN COURSE

Flank steak and its juice, mashed potatoes

or

Vegetarian linguine and shavings of parmigiano

&/OR

DESSERT

Chestnut cake & cottage cheese quenelle

or

French toast, vanilla scoop & chocolate sauce

STARTER/MAIN COURSE 27€

MAIN COURSE/DESSERT 27€

(Excluding drinks)

HOME GOUVERNEURS^{★★★★}

OUR GOURMET MENU

Guest only hotel (Sunday to Wednesday)

STARTER

Migliacciole & salad

or

Savory tart & salad

MAIN COURSE

Flank steak and its juice, mashed potatoes

or

Vegetarian linguine and shavings of parmigiano

DESSERT

Chestnut cake & cottage cheese quenelle

or

French toast, vanilla scoop & chocolate sauce

FULL MENU 36€

(Excluding drinks)