

LES GOUVERNEURS

NOS ENTRÉES À PARTAGER...

LA TOMATE MOZZARELLA

|16€

ROSACE DE COEUR DE BOEUF,
MOZZARELLA DI BUFALA (200G), PESTO
MAISON CRUMBLE DE CANISTRELLI
MAISON

NOTRE SÉLECTION DE LA MER |21€

SERVIT AVEC SON PANE CARASAU ET
HERBES DU MAQUIS

LA PLANCHE NUSTRALE |26€

SAUCISSE & JAMBON SEMIDEI,
FROMAGES CORSES ET CONFITURES DE
FIGES

CROQ NUSTRALE |18€

PAIN BIO "A FARINA" AUX GRAINES, ,
JAMBON ET SAUCE FROMAGÈRE

...NOS PLATS

TAGLIATA DE BOEUF |26€

BOEUF MARINÉ, TRANCHÉ SUR SON LIT DE
ROQUETTE, PARSEMÉ DE COPEAUX DE
PARMESAN ET D'OLIVES TAGGIASCHE,
POMME DE TERRE GRENAILLES AU
ROMARIN

FILET DE DORADE |24€

RIZ SAUVAGE AUX AGRUMES, SAUCE VIERGE
ET GREMOLATA

PÂTES À LA BOUTARGUE |24€

LINGUINE ET BOUTARGUE DE MULET CORSE

RISOTTO VÉGÉTARIEN |18€

POTIMARRON RÔTIE, RIZ ARBORIO,
STRACIATELLA, GRAINES DE COURGE

SUGGESTION DU MOMENT...

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE CORSE ET CONFITURE DE FIGUE |14€

PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON |9€

SALADE DE FRUITS FRAIS ET SIROP DE NEPITA |8€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE DE CHEZ
"RAUGI" |11€

VERRINE GLACÉE "ÉVASION" DE CHEZ "RAUGI" (NOISETTE DU PIEMONT,
CANISTRELLI DE ZILIA, CRÈME CARAMEL) |7,50€

VERRINE GLACÉE "SORBET" DE CHEZ "RAUGI" (CITRON, MANGUE,
FRAMBOISE) |7,50€

LES GOUVERNEURS

OUR STARTERS TO SHARE...

TOMATOES AND MOZZARELLA

|16€

COEUR DE BOEUF, MOZZARELLA DI
BUFALLA (200G), HOMEMADE PESTO AND
HOMEMADE CANISTRELLI CRUMBLE

OUR SEAFOOD SELECTION

|21€

SERVED WITH PANE CARASAU AND
HERBS FROM THE "MAQUIS"

"NUSTRALE" PLATE |26€

SAUSAGE AND HAM SEMIDEI CORSICAN
CHEESES AND FIG JAM

"NUSTRALE" CROQ |18€

ORGANIC BREAD "A FARINA" WITH
SEEDS, HAM AND CHEESE SAUCE

...OUR DISHES

BEEF TAGLIATA |26€

ARUGULA, PARMESAN AND FRESH
POTATOES WITH ROSEMARY

FILLET OF SEA BREAM |24€

WILD RICE WITH CITRUS FRUITS, VIRGIN
SAUCE AND GREMOLATA

BOUTARGUE PASTA |24€

LINGUINE AND CORSICAN MULLET
BOTTARGA

VEGETARIAN RISOTTO |18€

ROASTED PUMPKIN, ARBORIO RICE,
STRACIATELLA, PUMPKIN SEEDS

SUGGESTION OF THE MOMENT...

OUR DESSERTS

CORSICAN CHEESE PLATE AND FIG JAM |14€

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT |9€

FRESH FRUIT SALAD AND NEPITA SYRUP |8€

CHOCOLATE CAKE AND ITS SCOOP OF VANILLA ICE CREAM FROM
"RAUGI" |11€

"EVASION" ICE CREAM VERRINE FROM "RAUGI" (PIEDMONT HAZELNUT,
CANISTRELLI FROM ZILIA, CRÈME CARAMEL) |7,50€

ICE CREAM VERRINE "SORBET" FROM "RAUGI" (LEMON, MANGO,
RASPBERRY) |7,50€