

Nos entrées à partager ou pas...

Ceviche selon arrivage et son sorbet coco-curry 26€

Lait de coco, citron vert, oignons rouges, ciboulette

Crostini Des Gouverneurs 22€

Pain BIO de la boulangerie A PAGNOTTA, tomates d'antan, stracciatella et huile de noisettes - E DULCEZZE - Cervione

Foie gras maison au muscat Corse "Orenga de Gaffory" 26€

De Patrimonio, chutney de saison et ses toasts grillés

Focaccia au romarin et son assortiment de saveurs maison 21€

Beignets de courgettes & menthe, salade 16€

La nustrale 26€

Saucisse, Coppa, Lonzu et jambon Semidei - charcuterie traditionnelle, fabrication artisanale

Demi-douzaine de croustillants d'escargots 16€

Elevage Corse Lumaca, salade



FAIT MAISON
Prix service compris

Our starters – to share... or not

Ceviche (subject to availability) with coco-curry Sorbet 26€

Coconut milk, lime, red onions, chives

"Des Gouverneurs" Crostini 22 €

Organic bread from A PAGNOTTA bakery, heirloom tomatoes, stracciatella, and hazelnut oil (E DULCEZZE – Cervione)

Homemade Foie Gras with Corsican Muscat "Orenga de Gaffory" 26€

From Patrimonio, seasonal chutney and toasted bread

Rosemary Focaccia with a Selection of Homemade Flavors 21€

Zucchini & Mint Fritters, Salad 16€

La Nustrale 26€

Sausage, Coppa, Lonzu, and Semidei Ham – traditional Corsican charcuterie, artisanally made

Half-Dozen Crispy Snails (Corsican farm Lumaca), with Salad 16€



FAIT MAISON
Prix service compris

... *et nos plats*

La pièce de Bœuf Black Angus d'Uruguay *mais* sauce Chimichuri d'ici 36€

Aux herbes corses, pommes de terre grenaille rôties au romarin et ail confit

Filet de rouget barbet 34€

Sauce vierge méditerranéenne, tomates cerises, olives noires et pignons, légumes du soleil grillés

Terre-Mer 34€

Pluma ibérique et tentacule de poulpe snackées, Maison de la Bottarga - Furiani, riz vénéré parfumé au citron vert

Risotto crémeux du moment 29€

Déclinable végétarien 26€

Côtelettes d'agneau 32€

Rôties en croûte de noisette de Cervione (E Dulcezze), pommes de terre grenaille rôties au romarin et ail confit



FAIT MAISON
Prix service compris

... *and our mains*

Uruguayan Black Angus Beef *but* with a Local Chimichurri Sauce 36 €

With Corsican herbs, roasted baby potatoes with rosemary and confit garlic

Red Mullet Fillet 34 €

Mediterranean sauce vierge, cherry tomatoes, black olives and pine nuts, grilled sun vegetables

Surf & Turf 34 €

Seared Iberian pluma and octopus tentacle, Maison de la Bottarga – Furiani, black rice scented with lime

Creamy Seasonal Risotto 29 €

Vegetarian option available 26 €

Lamb Chops 32 €

Roasted in a hazelnut crust from Cervione (E Dulcezze), with rosemary-roasted baby potatoes and confit garlic



FAIT MAISON
Prix service compris

Desserts

L'incontournable mi-cuit des Gouverneurs

Création sur mesure par notre chef de différentes sélections de chocolats Valrhona et son sorbet framboise

La surprise du verger

Tartelette aux fruits de saison

Verrine Cervione

Praliné Nucciarella E DULCEZZE - noisettes de Cervione , mascarpone, canistrelli

Fragula Vaniglia

Parfait glacé fraise-vanille, dacquoise amande, mousse fraise, entremet vanille de Madagascar et glaçage fraise-menthe

L'affogato d'ici

Glace vanille canistrelli et amandes effilées noyées dans le café, crème fouettée

L'assiette de fromages corses et sa confiture de figues

14€



FAIT MAISON
Prix service compris

Desserts

The Governors' Signature Molten Chocolate Cake

Custom creation by our chef, featuring a selection of Valrhona chocolates

The Orchard's Surprise

A delicate medley of seasonal fruits

Cervione Verrine

Made with Nucciarella e Dulcezze, traditional Corsican treats

Fragula Vaniglia

Red Fruits and Vanilla Ice Cream-A frozen entremets with red berries and vanilla

The Local Affogato

Our Corsican twist on the classic Italian dessert

Corsican Cheese Platter

Served with fig jam

14€



FAIT MAISON
Prix service compris