

Nos entrées à partager ou pas...

La Tartelette des Gouverneurs 26€

Guacamole d'avocat, tartare de thon fumé et espadon fumé

Le Crostini 22€

Pain Bio "A Pagnotta" Bastia, caviar de tomates séchées et basilic, Burratina AOP et huile de basilic

Déclinaison foie gras 26€

Mi-cuit maison au muscat Corse "Orenga de Gaffory" et escalope poêlée, crème brûlée

Focaccia au romarin et son assortiment de saveurs maison 21€

Beignets de fromage frais 18€

Fromagerie A Tinella Lucciana- GM Pischedda

La nustrale 26€

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

Demi-douzaine de croustillants d'escargots 16€

Elevage Corse Lumaca, salade

Pour nos minis Gouverneurs

Menu enfant 19€ - jusqu'à 11 ans

Boisson au choix: Coca, Coca zéro, Ice tea, Jus de fruit, Liptonic, Sirop

Plat: Aiguillettes de poulet pané, petites pommes de terre grenailles
- Sont invités ketchup et Mayonnaise

Dessert: Glace surprise



FAIT MAISON
Prix service compris

Our starters – to share... or not

The Gouverneurs' tartlet 26€

Avocado guacamole, smoked tuna and smoked swordfish tartare

Crostini 22€

sundried tomato and basil caviar, Burratina AOP, basil oil

Foie Gras Selection 26€

Homemade semi-cooked foie gras with Corsican Muscat "Orenga de Gaffory", seared foie gras escalope, and crème brûlée

Rosemary Focaccia with a Selection of Homemade Flavors 21€

Fresh cheese fritters 18€

Fromagerie A Tinella Lucciana- GM Pischedda

La Nustrale 26€

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

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

For our little Governons

Children's Menu 19€- up to 11 years



Drink of your choice: (Coca-Cola, Coca zéro, Ice Tea..)

Main course: Breaded chicken strips, with baby potatoes - Special guests: ketchup and mayonnaise

Dessert: Surprise ice cream

... *et nos plats*

Filets de rouget barbet snackés 34€

Tian de légume du soleil grillés et sauce chimichurri d'ici

Terre-Mer 35€

Tentacules de poulpe snackées (Maison de La Bottarga - Furiani) & chorizo ibérique bellota, piperade

Risotto crémeux du moment 29€

Déclinable végétarien 26€

Filet d'agneau façon magret 36€

Houmous de petit pois et menthe

Tagliata de Boeuf Black Angus d'Uruguay 36€

Sauce béarnaise en syphon et pommes de terre grenaille rôties au romarin et ail confit



FAIT MAISON
Prix service compris

... *and our mains*

Seared red mullet fillets 34€

Grilled Mediterranean vegetable tian with local chimichurri sauce

Surf & Turf 35 €

Seared octopus tentacles (Maison de La Bottarga-Furiani) & Iberian Bellota chorizo, piperade

Creamy Seasonal Risotto 29 €

Vegetarian option available 26 €

Lamb fillet, duck breast style 36€

Pea and mint hummus

Black Angus Beef Tagliata from Uruguay 36€

Served with béarnaise sauce (siphon style) and roasted baby potatoes with rosemary 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

Tartelette façon Paris-Brest

Coeur praliné et sa mousseline, éclats d'amandes, noisettes et cacahuètes

Verrine cheesecake exotique

Biscuit spéculoos, cream cheese, chocolat blanc, coulis mangue-passion

Nougat glacé de notre chef

Dacquoise amande, fruits confits, nougatine, noisettes, pistaches et coulis de fruits rouges

L'affogato

Glace vanille 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 and raspberry sorbet

Paris-Brest style tartlet

Praline heart with mousseline cream, almond, hazelnut and peanut crunch

Exotic cheesecake verrine

Speculoos biscuit, cream cheese, white chocolate, mango-passion fruit coulis

Our Chef's Frozen Nougat

Almond dacquoise, candied fruits, nougatine, hazelnuts, pistachios, and red berry coulis

The Affogato

Vanilla ice cream and flaked almonds soaked in coffee, whipped cream

Corsican Cheese Platter

Served with fig jam

14€



FAIT MAISON
Prix service compris