

Desserts

Mi-cuit chocolat coeur coulant 14€

(Valhrona Ariaga 59%,) glace Vanille Canistrelli

Entremet parfait glacé exotique 14€

Biscuit noix de coco citron vert, ganache vanille chocolat blanc (Valhrona), mousse passion et glaçage mangue passion ananas

A frutta Rossa 14€

Verrine Fraise/framboise, mousse mascarpone vanillée, coulis framboise, fraises fraîches, croquant aux amandes

La Surprise du Verger 14€

Tartelette aux fruits de saison

L'affogato d'ici 11€

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

L'assiette de fromages Corses et sa confiture de figes 14€



FAIT MAISON

Prix service compris

Nos entrées à partager ou non...

Le wrap 24€

Poulet mariné curry-curcuma-citron, julienne de légumes et guacamole

Le Gouverneurs Bowl du moment 21€

Carpaccio d'Espadon 26€

Du fumoir du Cap Corse et tomates cœur de bœuf, sorbet basilic

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

De Patrimonio, chutney pomme-ramboise-thym et ses toast

La nustrale 26€

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

L'assiette de fromages Corses et sa confiture de figes 14€

**Demi-douzaine de croustillants d'escargots (élevage Corse Lumaca),
salade 16€**

... et nos plats

Mignon de Veau 32€

Mousseline de céleri et sésame, pommes de terre grenailles rôties au romarin

Filets de Rouget barbets 30€

Légumes du soleil grillés et coulis basilic

**Terre-Mer: pluma ibérique et gambas sauvages snackés, riz
vénére au citron vert 34€**

Risotto crémeux du moment 28€

(Déclinable végétarien ou végan 25€)

LG
LES GOUVERNEURS
LG
★★ BASTIA ★★



FAIT MAISON

Prix service compris