Nos entrées à partager ou pas...

Tartare de Saumon fumé 26€
Saumon fumé de la Maison de la Bottarga - Bastia, guacamole d'avocat, citron et vinaigre de kalamansi

Le Crostini 22€
Pain Bio "A Pagnotta" Bastia, courge et butternut rôtis, brocciu au miel corse et noix torréfiées, coppa croustillante et et micro pousse de roquette

Soupe aux saveurs Thaï 24€
(tom yum, lait de coco, curry rouge, citronnelle et gingembre)
Ravioles croustillantes au poulet et légumes

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

Smoked Salmon Tartare 26€
Smoked salmon from La Maison de la Bottarga - Bastia, avocado guacamole, lemon, and kalamansi vinegar

Crostini 22€
"A Pagnotta" organic bread from Bastia, roasted squash and butternut squash, brocciu cheese with Corsican honey and toasted walnuts, crispy coppa, and micro-arugula.

Thai-inspired Soup €24
(Tom Yum, coconut milk, red curry, lemongrass and ginger)
Crispy Chicken and Vegetable Dumplings

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 16€
Corsican farm Lumaca, salad

For our Little Governors

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

Homemade
Prices include service

... et nos plats

Filet de dorade royale snacké 35€
Tian de légumes du soleil grillés, sauce vierge au pesto

Terre-Mer 35€
Tentacules de poulpe snackées (Maison de La Bottarga - Furiani) & chorizo ibérique bellota, piperade

Risotto crémeux du moment 29€
Déclinable végétarien 26€

Pluma de porc ibérique 36€
Patate douce en mousseline et croustillante, jus corsé à la myrthe

Picanha de Boeuf Black Angus 40€
Sauce béarnaise en syphon et pommes de terre grenaille rôties au romarin et ail confit

FAIT MAISON
Prix service compris

.... and our main courses

Pan-seared gilt-head sea bream fillet €35
Grilled Mediterranean vegetable tian, pesto-infused sauce vierge.

Surf & Turf €35
Seared octopus tentacles (Maison de La Bottarga – Furiani) & Iberian Bellota chorizo, piperade

Creamy Risotto of the Moment €29
Vegetarian option available €26

Iberian Pork Pluma €36
Sweet potato mousseline and crisp, rich myrtle jus

Black Angus Beef Picanha €40
Béarnaise sauce espuma, roasted baby potatoes with rosemary and confit garlic.

Homemade
Prices include service

Desserts

L’incontournable mi-cuit des Gouverneurs
Création sur mesure par notre chef de différentes sélections de chocolats Valrhona et son sorbet framboise

Tartelette à l’ananas rôti à la cannelle, vanille et grenadine
Glace au yaourt

Verrine façon tarte au citron meringuée
Canistrelli, crémeux citron et meringue

Fraisier glacé
Biscuit dacquoise, mousse fraise, ganache chocolat blanc vanille et glaçage fraise

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

Roasted Pineapple Tartlet with Cinnamon, Vanilla and Grenadine
Yogurt Ice Cream

Lemon meringue pie verrine
canistrelli biscuits, creamy lemon curd and meringue

Strawberry addict
Strawberry mousse glass, canistrelli and strawberry coulis

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

Corsican Cheese Platter
Served with fig jam

14€

Homemade
Prices include service