



# LES GOUVERNEURS

## NOS ENTRÉES À PARTAGER...

### L'assiette de migliaccioli | 16€

Crêpes Corse au fromage frais de la bergerie Pischedda, salade

### Friture de pêche locale et ses supions crème aux herbes et agrumes | 24€

### La planche nustrale | 26€

Saucisse, coppa, lonzo & jambon Semidei, charcuterie traditionnelle, fabrication artisanale

### Focaccia maison, burratina, pesto maison, chiffonnade de Jambon cru | 19€

## ...NOS PLATS

### Tagliata de boeuf Charolais | 29€

Olives taggiasche, pesto croquant sur son lit de salade, pommes de terre grenaille et légumes du moment

### Filet de lieu noir | 29€

Riz sauvage, petits légumes du moment, sauce safranée

### Pâtes à la boutargue | 24€

Linguine et boutargue de mulet Corse

### Risotto Forestier | 21€

Déclinaison de champignons, riz arborio, stracciatella, graines de courge

## Suggestion du moment....

## NOS DESSERTS

Tiramisu à L'Italienne | 11€

Fiadone et sa liqueur | 11€

Moelleux au chocolat boule vanille de notre glacier, maître Raugi | 11€

Assiette de fromages Corse et confiture de figue | 14€

Prix et service compris





# LES GOUVERNEURS

## OUR STARTERS TO SHARE...

### Plate of migliaccioli | 16€

Corsican pancakes with fresh cheese from the Pischedda sheepfold, salad

### Fried local peach and its herb and citrus cream squid | 24€

### Nustral plank | 26€

Sausage, coppa, lonzo & Semidei ham, traditional charcuterie, artisanal production

### Homemade focaccia, burratina, homemade pesto, raw ham chiffonnade | 19€

## ...OUR DISHES

### Charolais beef tagliata | 29€

Taggiasche olives, crunchy pesto on a bed of baby potato salad and seasonal vegetables

### Saithe fillet | 29€

Wild rice, and vegetables of the moment, saffron sauce

### Boutargue pasta | 24€

Corsican mullet linguines and bottarga

### Forest Risotto | 21€

Variation of mushrooms, arborio rice, stracciatella, pumpkin seed

## Suggestion of the moment....

## OUR DESSERTS

Italian tiramisu | 11€

Fiadone and its liqueur | 11€

Soft chocolate ball with vanilla from our ice cream parlor, master raugi | 11€

Plate of Corsican cheeses and fig jam | 14€

