

Nos entrées à partager ou pas...

Ceviche selon arrivage et son sorbet coco-curry 26€

Lait de coco, citron vert, oignons rouges, ciboulette

Crostini d'automne - Déclinaison de courge 22€

Mousseline de butternut au brocciu et noisettes torréfiées, courge rôtie, brisures de Panzetta

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

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

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

Coconut milk, lime, red onions, chives

Autumn crostini – Squash variations 22€

Butternut mousseline with brocciu cheese and roasted hazelnuts, roasted squash, Panzetta crumble

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€

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

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