



LES REGALIA  
HÔTEL & SPA

DINER

# LE RESTAURANT ALBA & SON CHEF

*Le restaurant Alba au Regalia,  
nommé en hommage à la dernière petite fille de la famille Carli,  
vous accueille chaque soir pour un dîner gastronomique  
aux accents méditerranéens.*

*Le Chef Jeremy Passat, fort de son expérience et de ses explorations  
culinaires à travers le monde, vous propose une cuisine raffinée et  
étonnante, une ode aux produits régionaux et de saison.*

*Il collabore avec les producteurs et fournisseurs de l'île pour vous offrir  
des plats où les saveurs méditerranéennes s'entremêlent  
à des inspirations venues d'ailleurs.*

## NOS PRODUCTEURS LOCAUX

|                                |                               |                                      |
|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| <i>Notre poissonnier</i>       | <b>Vincent CHIOCCA</b>        | <i>Pinarello</i>                     |
| <i>Notre huile d'olive</i>     | <b>Pierre-Paul RENUCCI</b>    | <i>Calvi</i>                         |
| <i>Nos fleurs &amp; herbes</i> | <b>Les jardins de Suzanne</b> | <i>Ghisonaccia</i>                   |
| <i>Notre primeur</i>           | <b>Chez Lucette et fils</b>   | <i>Bonifacio</i>                     |
| <i>Notre apiculteur</i>        | <b>Didier MICHELI</b>         | <i>Ghisoni</i>                       |
| <i>Notre boulanger (bio)</i>   | <b>Olivier MOSCONI</b>        | <i>Sainte Lucie de Porto-Vecchio</i> |
| <i>Nos fromagers</i>           | <b>OTTAVI</b>                 | <i>Ghisonaccia</i>                   |
| <i>Notre vaisselle</i>         | <b>Julien TRUCHON</b>         | <i>Patrimonio</i>                    |
| <i>Notre veau</i>              | <b>Domaine ABBATUCCI</b>      | <i>Casalabriva</i>                   |

*Liste des allergènes disponible sur demande*



**LA CARTE**

## Entrées

*Raviole de homard, amandes, gingembre, consommé de la mer*

**31,00€**

*Ceviche de Saint-Pierre, leche de tigre au yuzu*

**28,00€**

*Poireau, crème de burrata à la truffe, crumble d'herbes sauvages*

**27,00€**

*Foie gras cuit au torchon, nectarine rôtie, émulsion au porto blanc*

**29,00€**

*Carpaccio de pagre aux fruits rouges, sorbet framboises.*

**27,00€**

*L'œuf de poule bio de nos fermes, coulant et croustillant,  
panna cotta de champignons meurette*

**26,00€**

## Nos caviars

### Caviar Kaviari Krystal

*Les 20 g* • 68€

*Les 30 g* • 95€

*Les 50 g* • 158€

*Les 100 g* • 295€

*Accompagnés de leurs blinis, pommes de terre ratte, échalotes,  
persil, crème fraîche, croûtons et œufs mimosa*

*“Taxes et service compris”*

## Plats

*Filet de Saint-Pierre farci à l'huître, Granny Smith et aneth, sauce iodée*

**44,00€**

*Filet de veau, cuisson basse température, panure au basilic réglisse,  
mille-feuille de pommes de terre, beurre noisette*

**42,00€**

*Homard bleu de Bretagne, melon et chou farcis au fenouil*

**54,00€**

*Risotto végétarien de soja, émulsion, crème d'échalotes confites*

**36,00€**

*Cailles rôties, foie gras poêlé, pickles de raisins blancs,  
gnocchis de pommes de terre aux pruneaux*

**46,00€**



### **Menu « Petit Corail »**

*Jusqu'à 12 ans inclus*

*Poisson frais ou poulet jaune  
Légumes du soleil ou frites maison  
1 boule de glace maison*

**19,00€**

*“Taxes et service compris”*

# Assiette de fromages

25,00€

## Desserts

### *La figue*

*Crèmeux léger au chocolat blanc ivoire, insert de figues rôties à la framboise.*

21,00€

### *L'Ananas*

*Ananas meringué à la nepita, biscuit parfait, mousse de chocolat blanc*

18,00€

### *La Pavlova*

*Goutte de meringue, chantilly, dacquoise d'amande, glace coco,  
gel au Gin et billes de concombre*

19,00€

### *Le Cigare*

*Coque chocolat, mousse tonka, caramel, biscuit noisette,  
crumble de lait et barbe à papa*

21,00€

**Suggestion de notre mixologie accord cocktail "Noces Royales" + 15,00€**

### *Le Banofee*

*Parfait banane, biscuit au spéculoos, ganache à la banane, crème fouettée caramel*

18,00€

### *Assiette de fruits frais*

16,00€

### *Glaces et sorbets maison*

6,00€ la boule

*"Taxes et service compris"*

# MENU VEGETARIEN

98.00€

## *Amuse bouche*

## *Entrées*

*Tataki de pastèque infusée au soja et vin, vinaigre de riz,  
pesto à l'ail des ours, crème légère d'algues*

*Artichauts fondants et croustillants, vieux parmesan,  
vinaigrette noisette et beignet de sauge*

## *Plats*

*L'œuf parfait juste tiédi,  
asperges vertes rôties aux olives noires et pomelo grillé*

*Raviole d'aubergine fumée, Dukkha torréfié,  
scamorza et mousse de gorgonzola*

## *Dessert*

*L'ananas en accord parfait au café, crémeux vanille et sorbet nepita*

*“Taxes et service compris”*

**BONNE  
DÉGUSTATION !**