

HOTEL CORSICA

LA

TAVOLA

RESTAURANT

Hôtel Corsica & Spa Serena *****
Route de Pietramaggiore - 20260 CALVI
www.hotelcorsica.fr - latavola@hotelcorsica.fr
+33 (0)4.95.65.03.64



Le Chef Samuel Neveu vous invite à découvrir notre
sélection de produits Corses en provenance
de petits producteurs et fermiers locaux.

Lumbrane, apiculteur (miel AOP), Thierry Bras-Florek
Lumio

A Merula, oléiculteur, François Adreani,
Folelli

Clos Calvese, agricultrice, Florence Tapias et Palma Pons,
Calvi

Aziana, charcuterie corse, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Orsini, confiture artisanale, Domaine Orsini,
Calenzana

Ottavi, Antoine Ottavi, fromager/affineur,
Alzitane

Bistro des Fromagers, Nicolas Studer,
Calvi

Potager de la Signoria, agriculteurs, Diogo & ribeiro,
Calvi

Boucherie Sainata, Antonin Leca
Calvi

ENTRE MAQUIS & MÉDITERRANÉE

Canapés

Mise en bouche

Girolle, Maïs & Sarrasin

ou

La Langoustine

Le Mérou de nos côtes

ou

Le Pagre de Méditerranée

ou

La Langouste (supplément 21€)

Le Veau Corse

ou

Le Boeuf Charolais

ou

Le Boeuf Wagyu Japonais (supplément 30€)

Plateau de fromages affinés Corse

Pré dessert

La Fraise & la Népita

ou

La Cerise & la Verveine

MENU INITIATION

Entrée, plat et dessert

EN 3 SERVICES

95€
par personne

MENU DÉCOUVERTE

1ère entrée, 2ème entrée, poisson, viande,
fromage ou dessert

EN 5 SERVICES

125€
par personne

MENU EXPÉRIENCE

1ère entrée, 2ème entrée, 1er poisson,
2ème poisson, viande, fromage et dessert

EN 7 SERVICES

155€
par personne

CARTE DU DINER

PER CUM INCIÀ

Huîtres de l'étang de Diane <i>Citron et Vinaigre à l'échalote</i>	<i>par six / 18€</i> <i>par douze / 36€</i>
Tataki de Boeuf <i>Crème de Cacahuète et Furikaké</i>	26€
Tartare de Dorade <i>Vinaigrette de Kalamnsi, Salade de Fenouil et Roquette</i>	28€
Planche de charcuterie Corse <i>Ferme "L'Azianna"</i>	26€
Terrine de foie gras mi-cuit & compote de nectarine <i>A la liqueur de myrte</i>	32€
Pinsa aux légumes grillés	18€
Pinsa straciatella & mortadella	21€

U M A R E

Le Loup rôti en Portefeuille <i>Concassé de Tomate Coeur de Boeuf, Caviar d'aubergine et Huile d'olive</i>	39€
Cameron grillés (300gr) aux Herbes du Maquis <i>Légumes grillés et sauce Chimichuri</i>	48€
Linguine alle Vongole <i>Linguine aux Palourdes, Tomates cerises et Herbes fraîches</i>	32€
Poisson grillé (entier, à partager) <i>Pêche du jour, Sauce vierge et Légumes de saison grillés</i>	100g / 16€
Homard ou Langouste <i>Uniquement sur réservation préalable</i>	100g / 16€ 100g / 21€

Prix nets en euros TTC – Service compris

Origine des viandes : Europe.

CARTE DU DINER

A TERRA

Côte de Veau Corse grillée aux Herbes du Maquis 45€
Garniture au choix, jus de veau réduit

Côte de Boeuf grillée (à partager) 110€
Pommes de terre sautées en persillade, Légumes grillés, jus de boeuf réduit

Filet de Boeuf Charolais 42€
Rôti au Thym, Jus de boeuf réduit, Garniture au choix

Les garnitures :

Pleurotte en persillade
Pommes de terre sautées
Légumes grillés

Garniture en supplément 8€

A VEGETALE

Aubergine à la Parmesane 22€

Courgette farcie, crème de Tomate 22€

Prix nets en euros TTC – Service compris

Origine des viandes : Europe.

CARTE DU DINER

PER FINISCE

Chariot de Fromages <i>Assortiment de fromages corses et du continent</i>	24€
Fondant Chocolat <i>Coeur Praliné, glace Vanille</i>	16€
Omelette Norvégienne <i>Glace à la vanille, sorbet à la fraise, meringue italienne, flambée à la népita</i>	16€
Carpaccio d'ananas <i>Sirop à la verveine, glace à la passion</i>	16€
Le Tiramisu <i>A Notre Façon..</i>	16€



Chef Samuel Neveu invites you to discover
our selection of Corsican dishes
from small local producers and farmers.

Lumbrane, honey beekeeper AOP, Thierry Bras Florek,
Lumio

A Merula, olive producer, François Adreani,
Folelli

Clos Calvese, farmer, Florence Tapias et Palma Pons,
Calvi

Aziana, corsican charcuterie, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Orsini, homemade jam, Domaine Orsini,
Calenzana

Ottavi, cheese maker and refiner, Antoine Ottavi,
Alzitane

Bistro des Fromagers, Nicolas Studer,
Calvi

Potager de la Signoria, Diogo & Ribeiro,
Calvi, agriculteurs

BETWEEN THE MAQUIS & THE MEDITERRANEAN

Canapés

Mise en bouche

Girolle, Sweet Corn & Buckwheat

or

Dublin Bay Prawn

Locally Caught Grouper

or

Mediterranean Sea Bream

or

Mediterranean Spiny Lobster (€21 supplement)

Corsican Veal

or

Charolais Beef

or

Japanese Wagyu Beef (€30 supplement)

Selection of Aged Corsican Cheeses

Pre dessert

Strawberry & Nepita

or

Cherry & Verbena

INITIATION MENU

Starter, Main Course and Dessert

3 COURSES

95€
per person

DISCOVERY MENU

First Starter, Second Starter, Fish Course,
Meat Course, Cheese or Dessert

5 COURSES

125€
per person

EXPERIENCE MENU

First Starter, Second Starter, First Fish Course, Second
Fish Course, Meat Course, Cheese and Dessert

7 COURSES

155€
per person

DINNER MENU

TO BEGIN

Diana Lagoon Oyster
Lemon and shallot dressing

six pieces / 18€
twelve pieces / 36€

Seared Beef Tataki
Peanut cream with furikake

26€

Sea Bream Tartare
Kalamansi dressing, fennel and rocket salad

28€

Corsican Artisan Cured Meats Board "L'Azianna"

26€

Semi-Cooked Foie Gras Terrine
Nectarine Compote with Myrtle Liqueur

32€

Grilled Vegetable Pinsa

18€

Stracciatella & Mortadella Pinsa

21€

FROM THE SEA

Roasted wolf-fish
with cœur de bœuf tomatoes, eggplant caviar and olive oil

39€

Grilled prawns, about 300g,
with wild herbs, grilled vegetables and chimichurri sauce

48€

Linguine tossed with clams, cherry tomatoes and
fresh herbs

38€

Shared whole grilled fish
Daily catch, light dressing and grilled seasonal vegetables

100g / 16€

Spiny lobster or Lobster available by request

100g / 21€
100g / 16€

Net prices in euros, including VAT – Service included

Origin of the meats : Europe

DINNER MENU

FROM THE LAND

Grilled Corsican Veal Chop with Maquis Herbs
*Side Dish of Your Choice &
reduced veal jus* 45€

Grilled Beef Rib (for sharing)
*Parsley sautéed potatoes, grilled vegetables,
reduced beef jus* 110€ for two

Charolais Beef Fillet
Thyme roasted, reduced beef jus, side dish of your choice 42€

Side Dishes:
*Parsley sautéed potatoes, mashed potatoes, grilled
vegetables*

Extra Side Dish 8€

VEGETARIAN

Eggplant Parmigiana 22€

Stuffed Zucchini, Tomato Cream 22€

Net prices in euros, including VAT – Service included

Origin of the meats : Europe

DINNER MENU

TO FINISH

Cheese Trolley <i>A Selection of Matured Corsican & Continental Cheeses</i>	24 €
Chocolate Fondant <i>Praliné center, vanilla ice cream</i>	16 €
Baked Alaska <i>Vanilla Ice Cream, Strawberry Sorbet, Italian Meringue, Flambéed with Nepita Liqueur</i>	16 €
Pineapple Carpaccio <i>Verbena Syrup, Passion Fruit Ice Cream</i>	16 €
Tiramisu <i>Our own way...</i>	16 €