

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

Nonna Rosso, confiture artisanale , Damien Ravel Rosso,
Moncale et Bastia

A Merula, oléiculteur, François Adreani,
Folelli

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

Aziana, charcuterie corse, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Nuciola, noisette de Cervione IGP,
Cervione

Corbia, vinaigre artisanal, Audrey Signoret,
Moncale

Orsini, confiture artisanale, Domaine Orsini,
Calenzana

Ferme Fil Di Rosa, producteur de veau tigré, Jacques Abbatucci,
Serra-Di-Ferro

Ottavi, Antoine Ottavi, fromager/affineur,
Alzitane

Bistro des Fromagers, Nicolas Studer,
Calvi

Boucher, Emanuel Allegrini Simonetti,
Calvi

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

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

CARTE DU DINER

PER CUMINCIÀ

<i>La Langoustine</i> -Rôtie, algue douce, miroir marin, crémeux marinière et petit pain bao	39€
<i>Le Crabe Bleu</i> -De Méditerranée, Crème de petits pois à la tagète gelée de cédrat et ail noir	37€
<i>L'asperge verte</i> -En duo cru et cuit, sardine fumée et hollandaise à l'huile d'olive fumée	35€
<i>La Sérieole</i> -Marbrée au nori et furikaké, coques et salicornes, vinaigrette à la bonite	37€

U M A R E

<i>La bouillabaisse du chef</i> -Pagre, maigre, chapon, moule, encornet, fenouil confit, aïoli, soupe de roche	44€
<i>Le Maigre de nos côte</i> -En croûte marine, pressé de céleri à l'huile d'olive, sabayon iodé à la livèche	42€
<i>Poisson Entier</i> -Pêche du jour, sauce vierge et légumes de saison grillés	100g / 16€
<i>Langouste (sur commande)</i>	100g / 21€

A T E R R A

Le Cochon en deux Services

44 €

1er service

Les joues confites en raviole, jus perlé

2e service

Le filet mignon rôti au bichotan, condiment à la girolle, jus de porc réduit

Le Boeuf

-Le filet cuit à la flamme, asperge verte fumée et coco de Paimpol, oignon grelot grillé, jus de bœuf réduit

48 €

Le Ris De Veau

-Petit pois glacé et ail noir, crémeux à l'orgeat, jus de veau réduit

44 €

P E R F I N I S C E

Chariot de fromages corses

22 €

-L'assortiment de fromage corse et du continent

Le tout miel

18 €

-déclinaison en six façons autour du miel de châtaignier corse

La noisette de Cervione et le chocolat

19 €

-Ganache gianduja, mousse à la noisette, glace à la noisette, Crumble

La fraise et la népita

22 €

-Ganache montée à la fraise, crumble de fruits rouges, sorbet à la fraise, ganache à la népita

MENU DÉGUSTATION

EN 7 SERVICES

155 €

par personne

Mise en bouche

Seriole

marbrée au nori, salade de coque et salicorne, vinaigrette à la bonite

Le Crabe Bleu

De Méditerranée, crème de petit pois à la tagette, gelée de cédrat et ail noir

Le Maigre

En croûte marine, pressé de céleri à l'huile d'olive, sabayon iodé à la livèche

Le Bœuf

Le filet cuit à la flamme, asperge verte fumée et coco de Paimpol, oignon grelot grillé, jus de bœuf réduit

Fromage Travaillé

crèmeux de Casinca, glace au raisins frais

ou

Chariot de fromages

Pré-dessert

(Rhubarbe / cédrat)

La noisette de Cervione et le chocolat :

Ganache gianduja, mousse à la noisette, glace à la noisette, Crumble

*Ciò chî dà bon odoratu
hè bonu ancu à u palatu*

VOYAGE A TRAVERS LE MAQUIS CORSE

EN 5 SERVICES

120 €

par personne

EVEILLEZ VOS SENS GRÂCE A NOS PRODUITS
CORSES DE SAISON À TRAVERS CE MENU
INSPIRÉ PAR NOTRE CHEF SAMUEL NEVEU.



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

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

Nonna Rosso, homemade jam, Damien Ravel Rosso,
Moncale et Bastia

A Merula, olive producer, François Adreani,
Folelli

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

Aziana, corsican charcuterie, Claude et Sauveur Nunzi,
Bastelica

Nuciola, hazelnut from Cervione IGP,
Cervione

Corbia, homemade vinegar, Audrey Signoret,
Moncale

Orsini, homemade jam, Domaine Orsini,
Calenzana

Ferme Fil Di Rosa, producer of tiger veal, Jacques Abbatucci,
Serra-Di-Ferro

Ottavi, cheese maker and refiner, Antoine Ottavi,
Alzitane

Bistro des Fromagers, Nicolas Studer,
Calvi

Boucher, Emanuel Allegrini Simonetti,
Calvi

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

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

DINER MENU

PER CUMINCIÀ

<i>The Langoustine</i> -Roasted with dulce seaweed, ocean glaze, marinière-style cream, and steamed bao bun	39€
<i>The Blue Crab</i> -Mediterranean, cream of pea with tagette, citron and black garlic jelly	37€
<i>The green asparagus</i> -In a duo of raw and cooked, smoked sardine, and hollandaise with smoked olive oil.	35€
<i>The Seriola</i> -Marbled with nori and furikaké, clams and samphire, bonito vinaigrette.	37€

U M A R E

<i>The Chef's Bouillabaisse</i> -Pague, maigre, capon, mussel, squid, confit fennel, aioli, rock soup	44€
<i>The Maigre from our coast</i> -In a marine crust, pressed celery with olive oil, iodized sabayon with lovage	42€
<i>Whole Fish</i> -Daily Catch, virgin sauce, and grilled seasonal vegetables	100g/16€
<i>The lobster (available on request)</i>	100g/21€

A T E R R A

The Pork in Two Services 44€

1st service

Slow-cooked cheeks in ravioli, pearl-like jus.

2nd service

Roast tenderloin with bichotan, chanterelle condiment, reduced pork jus.

The Beef :

48€

The flame-grilled fillet, smoked green asparagus and Paimpol beans, grilled shallots, reduced beef jus.

The Veal Sweetbreads.

44€

-Frozen green peas and black garlic, almond syrup cream, reduced veal just

P E R F I N I S C E

The Corsican cheese board

22€

-The assortment of Corsican and mainland cheeses.

All honey

18€

-A six-way variation around Corsican chestnut honey.

The hazelnut from Cervione and chocolate:

19€

-Gianduja ganache, hazelnut mousse, hazelnut ice cream, and crumble.

Strawberry and nepita

22€

-Whipped strawberry ganache, red fruit crumble, strawberry sorbet, nepita ganache.

DEGUSTATION MENU

7 COURSE MEAL

155 €

Per person

Appetizer

Seriola

Nori marble, cockle and samphire salad, bonito vinaigrette

The Blue crab

From the Mediterranean, petit pea cream with tagetes, citron jelly, and black garlic.

The Maigre

In a marine crust, pressed celery with olive oil, iodised sabayon with lovage.

The Beef

The flame-grilled fillet, smoked green asparagus and Paimpol beans, grilled shallot, reduced beef jus.

Cheese platter

A Casinca cream, fresh grape sorbet.

or

Pre-dessert (Rhubarb/Citron)

The hazelnut from Cervione and the chocolate:

Gianduja ganache, hazelnut mousse, hazelnut ice cream, crumble.

TRAVEL AROUND CORSICAN MAQUIS

5 COURSE MEAL

120 €

Per person

AWAKEN YOUR SENSES WITH OUR
SEASONAL CORSICAN PRODUCTS
THROUGH THIS MENU INSPIRED BY
OUR CHEF SAMUEL NEVEU.

