

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>Le Maquereau</i> -Saisi à la flamme, cerises et fenouil au poivre de Timut, salade de fenouil croquant	36€
<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 Turbot</i> -Rôti façon meunière, courgette violon grillée, crémeux de courgette et ail noir, jus d'arêtes, infusion au saté	44€
<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 binchotan, condiment à la girolle, jus de porc réduit

Le Boeuf 48€

-Le filet cuit à la flamme, broccolini et artichaut barigoule grillé au Binchotan, ail noir, jus de bœuf

L'Agneau de Sisteron 46€

-Selle et côte rôtie, pressé de céleri, crémeux et figue fraîche, jus d'agneau réduit

P E R F I N I S C E

Chariot de fromages 24€

-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

La Sérieole

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 Turbot

Rôti façon meunière, courgette violon grillée, crémeux de courgette et ail noir, jus d'arêtes, infusion au saté

Le Bœuf

Le filet cuit à la flamme, broccolini et artichaut barigoule grillé au Binchotan, ail noir, jus de bœuf

Chariot de fromages

sélection de fromages corses et du continent

Pré-dessert

La noisette de Cervione et le chocolat :

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

*Ciò chì 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 CUMINCIA

<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 Mackerel</i> -Flame-seared, with cherries and fennel seasoned with Timut pepper, crisp fennel salad	36€
<i>The Amberjack</i> -Marbled with nori and furikaké, clams and samphire, bonito vinaigrette.	37€

U M A R E

<i>The Chef's Bouillabaisse</i> -Porgy, lean fish, capon, mussel, squid, confit fennel, aioli, rock soup	44€
<i>The Turbot</i> -Roasted meunière-style, grilled violon zucchini, zucchini and black garlic purée, fish bone jus infused with satay	44€
<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€

*Flame-grilled tenderloin, broccolini and barigoule-style
artichoke grilled over Binchotan, black garlic, reduced beef
jus*

Sisteron Lamb

46€

*-Roasted saddle and chop, pressed celery, celery mashed and
fresh fig, reduced lamb jus*

P E R F I N I S C E

The cheese board 24€
-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

The Amberjack

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 Turbot

Roasted meunière-style, grilled violon zucchini, zucchini and black garlic purée, fish bone jus infused with satay

The Beef

Flame-grilled tenderloin, broccolini and barigoule-style artichoke grilled over Binchotan, black garlic, reduced beef jus

Cheese platter

Selection of Corsican and mainland French cheeses

Pre-dessert

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.

