

HOTEL CORSICA

TAVOLA

RESTAURANT

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

ENTRE MAQUIS & MÉDITERRANÉE

*Cìu chì dà bon odoratu
hè bonu ancu à u palātu*

Canapés

Mise en bouche

Le Fois gras & La Rhubarbe
ou
La Langoustine

Le Mérou de nos côtes
ou
Le Rouget Barbet

Le Veau Corse
ou
Le Boeuf

Plateau de fromage affinés Corse

Pré dessert

La Fraise & la Népita
ou
L'Abricot & Le Romarin

| | | |
|-----------------|---------------|------------------------------|
| MENU INITIATION | EN 3 SERVICES | 95 € <i>par personne</i> |
| MENU DÉCOUVERTE | EN 5 SERVICES | 125 € <i>par personne</i> |
| MENU EXPÉRIENCE | EN 7 SERVICES | 155 € <i>par personne</i> |

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