

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



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