"De tous nos sens, il n'y en a
de plus délicieux ni nécessaire
à la vie que celui du goût"

Nicolas de Bonnefon

Palazzu

HÔTEL & SPA | GALÉRIA

LE RESTAURANT

Route de la mer
20245 GALERIA
0495620361
www.palazzu.com

Service le soir à partir de 19h00 du Lundi au Samedi

Fermé le Dimanche

Les Entrées :

Salade de Poulpe *façon Ceviche*

Ceviche style octopus salad **11.00€**

Tempura de Gambas & Légumes *sauce Tartare*

Prawns & Vegetables in Tempura with Tartar Sauce **12.00€**

Salade de Chèvre pané *aux Pignons & Noisettes*

Breaded goat cheese, Pine Nuts & Hazelnuts **10.00€**

L'Œuf en croute *de Parmesan*

Egg in Parmesan crust **9.00€**

Foie Gras fumé du Chef *au Vin Rouge*

Foie gras smoked with red wine **15.00€**

Planche de Jambon *Pascal Flori à Murato,* *Porc noir affinage 36 mois*

Plank of Corsican ham from Pascal Flori in Murato, black pig aging 36 months **18.00€**

Vraie cuisine maison
Real home cooking

Nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de commander une qualité inferieure qui risquerait de vous déplaire

Les Poissons :

Filets de Rouget *beurre Citron & Câpres*

Red Mullet Fillet with Lemon butter sauce and Capers **20.00€**

Filet de Loup *sauce Vierge*

Seabass Fillet with Virgin sauce **28.00€**

Seiches *à la mode Corse*

Corsican style Cuttlefish **19.00€**

Carbonara de Thon & Boutargue, *Linguine*

Albacore Tuna and Bottarga carbonara Pasta **23.00€**

Pates aux Gambas *& Bisque*

Pasta with prawns **24.00€**

Nos filets de poissons sont accompagnés de Pommes de terres sautées ou Riz venere & Ratatouille

Selon vos gouts, Nos Seiches peuvent être servies avec des Linguine ou du Riz venere

Les Viandes:

Filet de Bœuf *sauce Forestière*

Beef Fillet with Forestière sauce **30.00€**

Filet Mignon de Porc *sauce moutarde*

Pork Fillet Mignon with mustard sauce **22.00€**

Magret de Canard *au Miel & Soja*

Duck Breast with Honey and Soy sauce **24.00€**

Parmentier de Veau *braisé aux Olives*

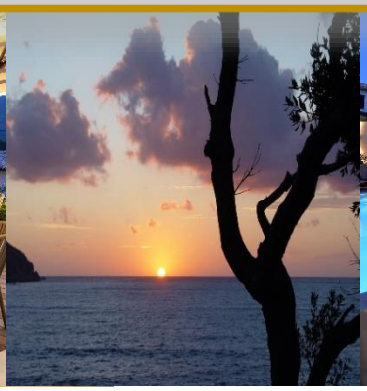
Braised Veal Parmentier with Olives **18.00€**

Toutes nos pièces de viandes sont accompagnées de Pommes de terre sautées & Salade verte

Le Risotto du Moment:

Risotto à la Tomme corse

Risotto with Corsican Tomme cheese **18.00€**



Duo de Fromages de Galeria, confiture maison **10.00€**

Plate of Galeria cheeses, jam made home

Les Desserts du Chef :

L'Éclair au Citron Meringué

Lemon éclairwith meringue topping **11.00€**

Le Rocher au Chocolat

Chocolate rocher cake **12.00€**

La Charlotte aux Fruits rouges

Red berry charlotte cake **10.00€**

Le Macaron Abricot Verveine

Apricot & Verbena Macaron **12.00€**

La Crème brulée au Carambar

Carambar Crème brulée **9.00€**

Vraie cuisine maison
Real home cooking

Nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de commander une qualité inferieure qui risquerait de vous déplaire