

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

Nicolas de Bonnefon



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 :

Foie Gras fumé du Chef au Vin Rouge

Red wine smoked Foie gras

14.00€

Salade de Chèvre panée aux Pignons & Noisettes

Breaded goat cheese, Pine Nuts & Hazelnuts

10.00€

Raviole de Langoustine sauce Curry Coco

Langoustine raviole, Curry and Coconut sauce

12.00€

Velouté de Potimarron Chorizo et Noisettes

Cream of Pumpkin soup with Chorizo and Hazelnuts

11.00€

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€



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

Les Poissons:

Tempura de Rougets & Fleurettes, sauce Tartare

Red mullet Tempura, Fleurettes, Tartar sauce **20.00€**

Cabillaud sauce Muscat pétillant & Riz Venere

Cod with sparkling Muscat sauce & Venere Rice **26.00€**

Filet de Loup ou **Daurade*** sauce Vierge & Pommes de terres sautées *(selon arrivage)

Seabass Fillet or Sea bream with Virgin sauce & sauteed potatoes **28.00€**

Les Viandes:

Magret de Canard au Miel & Soja

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

Souris d'Agneau au Miel et au Thym, Pommes grenailles

Lamb shank with Honey and Thyme, Baby Potatoes **32.00€**

Filet de Bœuf sauce Forestière

Beef Fillet with Forestière sauce **29.00€**

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

Les Spécialités du Moment:

Thon mi- cuit au sésame & son Bouillon Thaiï

Half cooked Tuna with sesam and Thaiï broth **24.00€**

Linguine aux Gambas & Bisque

Linguine Pasta with prawns **23.00€**

Gnocchi aux Truffes « Maison de la Bottarga », sauce à la Tomme Corse

Gnocchi with truffles "Maison de la Bottarga », Corsican Tomme sauce **18.00€**



Duo de Fromages de Galeria, confiture maison

10.00€

Plate of Galeria cheeses, jam made home

Les Desserts du Chef:

Le Rocher au Chocolat

Royal chocolate cake

12.00€

La Charlotte à la Châtaigne

Chestnut charlotte cake

10.00€

Le Macaron Framboise & Pistache

Raspberry & Pistachio Macaron

12.00€

La Crème brûlée au Carambar

Carambar Crème brûlée

9.00€

L'Éclair au Citron Meringué

Lemon meringue éclair

11.00€



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