

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

Nicolas de Bonnefon



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 :

Velouté de Potimarron Chorizo et Noisettes

Cream of Pumpkin soup with Chorizo and Hazelnuts

10.00€

Raviole de Langoustine sauce Curry Coco

Langoustine raviole, Curry and Coconut sauce

13.00€

Foie Gras fumé du Chef au Vin Rouge

Red wine smoked Foie gras

15.00€

L'Œuf en croute de Parmesan

Egg in Parmesan crust

9.00€

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€



Les Plats :

Cabillaud au crumble de Figatellu, sauce Agrumes & Riz Venere

Cod with Figatellu crumble orange sauce & Venere Rice 27.00€

Filets de Rouget beurre Citron & Câpres, Ecrasé de Pommes de terre aux Olives

Red Mullet Fillet with Lemon butter sauce and Capers, Mashed potatoes with olives 20.00€

Filet Mignon de Porc, Moutarde à l'ancienne et Mille-feuille de pommes de terre

Pork Filet mignon with mustard sauce and Potatoes 22.00€

Magret de Canard sauce Soja & Miel, Pommes de terre sautées

Duck breast with soy sauce & honey, Sauteed potatoes 24.00€

Risotto à la Tomme corse

Risotto with Corsican tome cheese 18.00€

Les Spécialités du Moment:

Carbonara de **Thon rouge & Boutargue**, Linguine

Red Tuna and Bottarga carbonara with pasta 23.00€

Soupe de Gambas en Croute, Aïoli et Legumes

Prawn Soup in a Crust, Aioli and Vegetables 25.00€





Duo de Fromages de Galeria, confiture maison

11.00€

Plate of Galeria cheeses, jam made home

Les Desserts du Chef:

Le Rocher au Chocolat

Royal chocolate cake

12.00€

La Charlotte Châtaigne

Charlotte cake chestnut mousse

10.00€

Le Macaron Framboise Pistache

Raspberry Pistachio Macaron

12.00€

La Crème brulée Carambar

Carambar Crème brulée

9.00€

