

"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 :

Salade de Chèvre panée 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

Red wine smoked Foie gras

15.00€

Tempura de Gambas & Légumes sauce Tartare

Prawns & Vegetables in Tempura with Tartar Sauce

12.00€

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 Plats :

Filets de Rouget beurre Citron & Câpres, Ecrasé de Pommes de terre aux Olives	
<i>Red Mullet Fillet with Lemon butter sauce and Capers, Mashed potatoes with olives</i>	20.00€
Filet de Loup sauce Vierge & Pommes de terre sautées	
<i>Beef cheek braised in Red wine, Orecchiette Pasta</i>	28.00€
Linguine aux Gambas & Bisque	
<i>Linguine with prawns</i>	24.00€
Carbonara de Thon & Boutargue , Linguine	
<i>Albacore Tuna and Bottarga carbonara with pasta</i>	23.00€
Joue de Bœuf braisée au Vin rouge , Orecchiette	
<i>Beef cheek braised in Red wine, Orecchiette Pasta</i>	20.00€
Filet mignon de Veau aux Morilles & Pommes de terre sautées	
<i>Veal filet mignon with morels, Sautéed potatoes</i>	29.00€
Souris d'Agneau au Miel et au Thym, Pommes grenailles	
<i>Lamb shank with Honey and Thyme, Baby Potatoes</i>	32.00€
Parmentier de Canard	
<i>Duck Parmentier</i>	22.00€

Les Spécialités du Moment:

Linguine aux Seiches	
<i>Linguine with Cuttlefish</i>	19.00€
Risotto Forestier	
<i>Mushroom Risotto</i>	18.00€



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



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 meringue éclair

11.00€

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€



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