

"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 :

Tempura de Gambas & Légumes sauce Tartare

Prawns & Vegetables in Tempura with Tartar Sauce

15.00€

Raviole de Langoustine sauce Curry Coco

Langoustine raviole, curry and coconut sauce

12.00€

Salade de Chèvre panée Pignons & Noisettes

Breaded goat cheese salad, Pine Nuts & Hazelnuts

10.00€

Foie Gras fumé du Chef au Vin Rouge

Red wine smoked foie gras

14.00€

Planche de Jambon Pascal Flori

Plank of Corsican ham from Pascal Flori

17.00€



Les Plats :

Filets de Rouget <i>beurre Citron & Câpres, Ecrasé de Pommes de terre aux Olives</i>	
<i>Red Mullet Fillet with Lemon butter sauce and Capers, Mashed potatoes with olives</i>	20.00€
Lotte <i>sauce Muscat pétillant & Riz Venere</i>	
<i>Monkfish with sparkling Muscat sauce & Venere Rice</i>	26.00€
Filet de Daurade <i>sauce vierge & Pommes de terre sautées</i>	
<i>Sea bream fillet with virgin sauce & Sautéed potatoes</i>	27.00€
Thon mi- cuit <i>au sésame & son Bouillon Thaiï</i>	
<i>Half cooked Tuna with sesam and Thaiï broth</i>	24.00€
Linguine aux Gambas	
<i>Linguine with prawns</i>	24.00€
Risotto à la Tomme corse	
<i>Risotto with Corsican tome cheese</i>	18.00€
Filet de Bœuf <i>aux Morilles & Girolles, Pommes de terre sautées</i>	
<i>Beef fillet with morels and chanterelles and cap corse sauce & Sauteed potatoes</i>	32.00€
Souris d'Agneau <i>au Miel et au Thym, Pommes grenailles</i>	
<i>Lamb shank with Honey and Thyme, Baby Potatoes</i>	28.00€
Magret de Canard <i>sauce Soja & Miel, Mille-feuille de Pommes de terre</i>	
<i>Duck breast with soy sauce & honey, potato mille-feuille</i>	22.00€
Joue de Bœuf braisée au Vin rouge, Orecchiette	
<i>Beef cheek braised in Red wine, Orecchiette Pasta</i>	20.00€



Duo de Fromages de Galeria, confiture de Figues

11.00€

Plate of Galeria cheeses, Fig jam

Les Desserts du Chef:

Le Rocher au Chocolat

Royal chocolate cake

12.00€

L'Eclair Vanille & Fruits Rouges

Vanilla and Red Fruits Eclair pastry

10.00€

La Charlotte Châtaigne

Charlotte cake chestnut mousse

11.00€

Le Macaron Framboise Pistache

Raspberry Pistachio Macaron

12.00€

La Crème brûlée Carambar

Carambar Crème brûlée

9.00€

