

Desserts

Mi-cuit chocolat coeur coulant 14€

(Valhrona Ariaga 59%,) glace Vanille Canistrelli

Entremet parfait glacé exotique 14€

Biscuit noix de coco citron vert, ganache vanille chocolat blanc (Valhrona), mousse passion et glaçage mangue passion ananas

Comme une tatin 14€

Verrine Pommes rôties, caramel beurre salé, biscuit sablé & Mousseline Vanillée

La Surprise du Verger 14€

Tartelette aux fruits de saison

L'affogato d'ici 11€

Glace vanille canistrelli et amandes effilées/noyées dans le café, crème fouettée

L'assiette de fromages Corses et sa confiture de figes 14€



FAIT MAISON

Prix service compris

Desserts

Half-baked chocolate cake with flowing heart 14€

(valrhona ariaga 59%) Vanilla-canistrelli ice cream

Perfect exotic ice cream 14€

Coconut-lime biscuit, vanilla white chocolate (Valhrona) ganache, passion fruit mousse and mango passion fruit pineapple icing

Like a tatin 14€

Roasted apples, salted butter caramel, shortbread biscuit & vanilla mousseline verrine

La Surprise du verger 14€

Tartelette with seasonal fruits

L'affogato d'ici 11€

Vanilla-Canistrelli icecream with flaked almonds drowned in coffee, served along with whipped cream

Corsican cheese board with fig jam 14€



FAIT MAISON

Prix service compris

Nos entrées à partager ou non...

Beignets de courgettes & menthe, salade 16€

Beignets de Fromage Frais (Fromagerie A Tinella Lucciana- Gian Marco Pischedda) 18€

La tartelette du jardin d'automne de Monsieur REMY Jérôme (Oletta) servie tiède. 21€

Le Croq des Gouverneurs 24€

Pain de mie, jambon truffé, sauce mornay truffée

Foie gras maison au muscat Corse "Orenga de Gaffory" 26€

De Patrimonio, chutney pomme-ramboise-thym et ses toasts

La nustrale 26€

Saucisse, Coppa, Lonzu et jambon Semidei, charcuterie traditionnelle, fabrication artisanale

L'assiette de fromages Corses et sa confiture de figes 14€

Demi-douzaine de croustillants d'escargots (élevage Corse Lumaca), salade 16€

... et nos plats

Médallions de veau 32€

Mousseline de butternut et curcuma, pommes de terre grenailles rôties au romarin

Noix de St Jacques snackées, fregola sarde, beurre de sauge et paprika 34€

Terre-Mer : pluma ibérique et gambas sauvages snackés, wok de légumes 34€

Risotto crémeux du moment 28€

(Déclinable végétarien ou végan 25€)

LG
LES GOUVERNEURS
LG
★★ BASTIA ★★



FAIT MAISON

Prix service compris

Our starters to share or not...

Zucchini & mint fritters, salad 16€

Cream Cheese Fritters (Fromagerie A Tinella Lucciana- Gian Marco Pischedda) 18€

The tartlet from the autumn garden of Remy Jerome (Oletta), served warm. 21€

The Croq des Gouverneurs 24€

Sandwich bread, truffled ham, truffled mornay sauce

Homemade foie gras with Corsican muscat "Orenga de Gaffory"

Grapes from Patrimonio, apple chutney, and raspberries. Served with toast topped with thyme.

La Nustrale 26€

Artisan Sausage, Coppa; Lonzu and Semidei hams, traditional charcuterie

Corsican cheese board with fig jam 14€

Half a dozen escargot (Lumaca) 16€

... and Our Dishes

Veal medallions 32€

Butternut mousseline and turmeric, alongside new potatoes roasted with rosemary

Seared scallops, Sardinian fregola, sage butter and paprika 34€

Surf and turf : Iberian pluma and wild prawns, Vegetable wok 34€

Creamy risotto of the day 28€

(With vegetarian and vegan options available)