

Sous l'ombre des pins parasols, la grande terrasse de l'Hôtel Les Mouettes, adresse mythique d'Ajaccio, offre une vue imprenable sur la mer et un lieu de vie où chaque moment, du petit-déjeuner au digestif, se savoure avec la beauté de l'île.

Le terroir corse se révèle ici dans toute sa richesse : des produits locaux d'exception, les herbes aromatiques qui parfument chaque plat et les vins aux arômes uniques.

Chaque bouchée est un voyage de saveurs entre terre et mer, dans un lieu chargé d'histoire, où l'âme de la Corse de bord de mer se vit pleinement.

ENTRÉES

Les Légumes Di L'Ortu **23€**
Crus, rôtis et confits, vinaigre de kalamansi et mousse de gaspacho

La Truite d'Ucciani **29€**
Fumée, concombre brulé, crème d'aneth et purée de piment doux

Le Poireau **28€**
Sauce champagne, vinaigrette iodée, moules de Diane et cerfeuil

Le Céleri **24€**
Le vrai rémoulade, céleri rôti, câpres et anchois

PLATS

Le Loup du Golfe **39€**
Poêlé, brunoise de légumes, aïoli et soupe de poissons

Le Poisson du Golfe (selon la criée) **41€**
Céleri branche glacé au beurre et cru et sauce au persil et tomate verte

Le Veau Corse (P&D Bianchi) **46€**
Filet rôti et poitrine cuite au barbecue, déclinaison de carottes, noisettes et fromage de chèvre

La Volaille corse **44€**
Le blanc confit, raviole de cuisse, mayonnaise langoustine, blette et estragon

FROMAGES

Le Chariot de fromages fermiers corses **19€**

DESSERTS

La Poire corse **19€**
En tarte feuilletée, crue et cuite, crème montée à la poire et sorbet fromage blanc

Le chocolat et le café **21€**
Mousse et gâteau chocolat Valrhona, glace et siphon café, tuile croustillante

Le Soufflé Pomme **20€**
Brunoise et sorbet pomme Granny Smith

L'assiette de glaces et sorbets **5€/boule**

NOS PRODUCTEURS

CORSOEUF I Producteur d'œufs bio à Lecci

FÉLIX TORRE I Eleveur et producteur de porcs corses à Cuttoli

PAUL BIANCHI I Éleveur de veau corse à Villanova

THEA-MARIA I Éleveuse et productrice de volaille à Ajaccio

PIERRE PLANET I Pêcheur et producteur de Boutargue à Biguglia

JULIEN MARTINEZ I Pêcheur à Solenzara

OLIVIER HAZAN I Pêcheur à Ajaccio

JOSÉ BRESCAGLIA I Producteur de safran à Ucciani

L'ORTU DE SANTA GHJUVA I Producteur maraicher bio à Cauro

BOULANGERIE PIERRE I Boulanger à Ajaccio

JOHANNA SOTTON I Eleveuse de chèvres et fromagère à Arbori

VANINA MALLARONI I Producteur de fromages à Sartène

RAPHAEL VESPERINI I Eleveur de chèvre Fromager à Sarrola

Nos plantes aromatiques sont cultivées par nos soins dans le jardin de l'hôtel

ALLERGÈNES

Légumes: œuf, sulfites
Truite : poisson
Poireau : Lactose, gluten, coquillages, sulfites
Céleri : lactose, poisson, œuf, gluten, moutarde, sulfites

Loup : œuf, moutarde, poisson, sulfites, céleri, gluten
Poisson du golfe : poisson, lactose, céleri
Veau : lactose, sulfites, fruits à coques
Volaille : lactose, crustacé, œuf

Fromage : lactose
Poire: œuf, gluten, lactose
Chocolat café: œuf, lactose, gluten
Soufflé pomme : lactose, œuf