



*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.*



# CHAMPAGNE

*A la coupe 12cl*

**Louis Roederer Collection** **19€**  
*Symbole de la liberté du style Louis Roederer, Collection concentre tous les savoir-faire et l'ambition qualitative de la Maison*

**Deutz brut classic** **19€**  
*Ce champagne se distingue par une harmonie sans pareil entre le fruité du Pinot Noir, la touche de vinosité du Pinot Meunier et la fraîcheur du Chardonnay*

**Deutz brut rosé** **22€**  
*Cuvée aux délicats accents de fruits d'été ; Deutz Brut Rosé se pare d'une robe chatoyante aux jolis reflets rosés soutenus par une bulle délicate*

**Drappier brut nature** **25€**  
*À Urville, au cœur des terroirs calcaires de la Côte des Bar, le Pinot Noir s'exprime en liberté. Elaboré sans sulfites ni liqueur de dosage*



## ENTRÉES

- Le Céleri Rave** **19€**  
*Déclinaison de céleri, huile d'aneth, sésame et bisque de langoustine*
- L'Artichaut** **22€**  
*À la juive, sauce mimosa et estragon croustillant*
- Le Tartare de Veau corse (P. Bianchi)** **24€**  
*Sauce Tonnato, câpres, anchois et tomates cerises*
- Le Poireau** **23€**  
*Brulé, beurre blanc au crémant d'Abbatucci, cerfeuil et échalotes frites*



## PLATS

**Le Poisson du Golfe en deux façons** **38€**  
(selon arrivage)

*En deux services, une soupe, un poisson, aioli et jus de poisson*

**Le Saint-Pierre** **46€**

*Confit à l'huile d'olive, chou-fleur, cacahuète, coriandre et sabayon à l'huile d'olive*

**Le Veau Corse** **39€**

*En croûte d'herbes, poitrine braisée, jus tomaté et émulsion de pomme de terre*

**La Volaille Corse** **32€**

*Gratin de Macaroni, duxelles de champignons, sauce suprême, estragon et nepita corse*



## DESSERTS

- Le Chariot de fromages corses fermiers** 18€
- La Mousse au chocolat maison** 18€  
*Chocolat Caraïbe Valrhona, noisettes caramélisées et grué de cacao*
- Les Fruits Rouges** 18€  
*Noisettes et amandes caramélisées, sorbet, mousse de brebis et voile de fruits rouges*
- Le Mille Feuilles** 18€  
*Vanille de Madagascar, caramel et sorbet chocolat*
- L'assiette de glaces et sorbets** 5€/boule  
*Yaourt, vanille, chocolat, clémentine, framboise et fraise*



# NOS PRODUCTEURS

L'OEUF DU TRÈFLE | Producteur d'œufs bio à Appietto

FÉLIX TORRE | Eleveur et producteur de porcs corses à Cuttoli

PAUL BIANCHI | Éleveur de veau corse à Villanova

PIERRE PLANET | Pêcheur et producteur de Boutargue à Biguglia

JULIEN MARTINEZ | Pêcheur à Solenzara

OLIVIER HAZAN | Pêcheur à Ajaccio

JOSÉ BRESCAGLIA | Producteur de safran à Ucciani

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

BOULANGERIE PIERRE | Boulanger à Ajaccio

JOHANNA SOTTON | Eleveuse de chèvres et fromagère à Arbori

VANINA MALLARONI | Producteur de fromages à Sartène

RAPHAEL VESPERINI | Eleveur de chèvre Fromager à Sarrola

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



# ALLERGÈNES

## ENTRÉES

Le Céleri : lactose, sésame, fruits à coques et crustacé

L'artichaut : gluten, œuf et sulfite

Le Veau : œuf, poisson et sulfite

Le poireau: gluten, lactose et sulfite

## PLATS

Le poisson du golfe: poisson, cèleri, gluten et œuf

Le saint pierre: poisson, œuf et arachide

Le Veau: gluten et lactose

La volaille: gluten, lactose et œuf

## DESSERTS

La mousse au chocolat : œuf et fruit à coque

Les fruits rouges : lactose et fruit à coque

Le mille feuilles: gluten, lactose, œuf et fruit à coque

