



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

Le Poireau Caviar

39€

Brûlé, caviar Oscietre, moules de Diana, citron jaune et mousse de coquillages

L'Huître Nustrale

24€

Cuites au charbon et en tartare, cecina de bœuf, pois gourmands et émulsion au crémant d'Abbatucci

Sashimi de Poisson du Golfe

26€

Gel de pomelos, carotte, fenouil et sarrasin soufflé

La Blette

22€

Feuilletée, noisettes corses, champignons de Paris grillés et épine vinette



PLATS

Le Poisson du Golfe en deux façons (selon la criée) **39€**

En deux services, soupe, filet, aïoli et jus de poisson

La Langoustine de Solenzara **49€**

Grillée en salle, petits pois à la française, panzetta, consommé de tête et huile d'ail des ours

Le Veau Corse (P&D Bianchi) **46€**

Filet et poitrine, boutargue de Biguglia, mizuna, pommes paille et huile d'herbes

L'Agneau de lait corse (ML Squarcini) **44€**

Poêlé et confit, polenta crémeuse, artichaut barigoule, tomates confites, olives et jus tomaté



FROMAGES

Le Chariot de fromages fermiers corses

19€

DESSERTS

La Mousse au chocolat maison

19€

Chocolat Caraïbe Valrhona, noisettes caramélisées
et gruë de cacao

La Noisette corse

21€

Dacquoise, praliné et glace noisette et mousse vanille

Le Fiadone

18€

Pâte sablée, sorbet fromage blanc, citron jaune et myrte

L'assiette de glaces et sorbets

5€/boule

Vanille, chocolat, café blanc, clémentine, framboise, fraise,
citron et fromage blanc



NOS PRODUCTEURS

CORSOEUF | Producteur d'œufs bio à Lecci

FÉLIX TORRE | Eleveur et producteur de porcs corses à Cuttoli

PAUL BIANCHI | Éleveur de veau corse à Villanova

M.L SQUARCINI | Éleveuse et productrice d'agneau à Cuttoli

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 maraîcher 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

Poireau: lactose, mollusques, poisson, sulfites, gluten

Huitre : lactose, mollusques, sulfites, gluten

Sashimi : lactose, poisson

Blette : lactose, fruits à coques, gluten

Soupe : œuf, moutarde, poisson, sulfites, céleri, gluten

Langoustine : crustacés

Veau : lactose, poisson

Agneau : lactose

Fromage : lactose

Mousse : œuf, fruits à coques

Noisette : œuf, lactose, gluten, fruits à coques

Fiadone : œuf, lactose, gluten, fruits à coques, sulfites

