



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

Le Thon Rouge **29€**

En tartare, brunoise de concombre et poivron vert, piment d'Espelette et sauce herbacée

La Gamberoni de Solenzara **38€**

Juste saisie, oseille corse, mini croûtons et glace de tête de gamberoni

La Tomate Di L'Ortu Di San Ghjuvà **24€**

Tarte à la tomate, moutarde et anchois, salade de tomates anciennes, gelée d'eau de tomate et sorbet green zebra



PLATS

Le Poisson du Golfe (selon la criée) 39€

Confit, brunoise de légumes, aioli et soupe de poissons

L'Espadon du Golfe 41€

Cru, confit, grillé et fumé au romarin, boutargue, fenouil, jus d'arêtes et émulsion citron

Le Veau Corse (P&D Bianchi) 46€

Filet rôti et poitrine croustillante, déclinaison de courgettes, vinaigre de menthe et pignons de pin

La Volaille corse 44€

Cuite sur coffre, caponata sicilienne, burrata et jus au vinaigre de nepita



FROMAGES

Le Chariot de fromages fermiers corses

19€

DESSERTS

Le Gâteau au chocolat

19€

De ma grand-mère, blanc en neige, vanille et gel de citron vert

La Noisette corse

21€

Dacquoise, praliné et glace noisette et mousse vanille

La Figue corse

20€

Crue et rôtie, miel du maquis, tagète et sorbet figue

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

THEA-MARIA | Éleveuse et productrice de volaille à Ajaccio

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

légumes: œuf, sulfites

thon : poisson, sulfites

Gamberoni : crustacé, gluten, œuf, lactose

Tomate : gluten, œuf, poisson, sulfites

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

Espadon : lactose, poisson, gluten

Veau : lactose, sulfites

volaille : lactose, sulfite

Fromage : lactose

Gateau chocolat: œuf, gluten, lactose

Noisette : œuf, lactose, gluten, fruits à coques

Figue : gluten, lactose

