



Les entrées

<i>Poêlée de seiches en persillade</i>	20.00 €
<i>La soupe de poisson du Golfe Rouille maison et croutons</i>	18.00 €
<i>Assiette de jambon Corse affiné 18 mois De chez Mr Rutilly ou Mr Benielli</i>	22.00 €
<i>Oeuf parfait, caviar Baeri, crème d'asperges</i>	18.00 €
<i>Arlequin de crabe, avocat et caviar de tomates</i>	18.00 €
<i>Tartare de thon, citron vert, huile d'olive d'Alzeto Espuma coco et perles de yuzu</i>	18.00 €

Les plats

<i>Langouste</i> (100 gr)	20.00 €
<i>(pochée, grillée, avec des pâtes)</i>	
<i>Poisson de la barque</i> (100 gr)	10.00 €
<i>(poché, grillé, à l'Ajacienne, en croûte de sel)</i>	
<i>Linguini aux gambas</i>	30.00 €



<i>Filet de Saint-Pierre, écrasé de pommes de terre aux olives noires Légumes sauce vierge</i>	30.00 €
<i>Noix de Saint Jacques poêlées, risotto et légumes, Beurre au safran Corse d'Uciani</i>	30.00 €
<i>Filet de boeuf racé, canon dauphinois Petits légumes, jus à la truffe</i>	33.00 €
<i>Carré d'agneau, polenta crémeuse au parmesan Légumes au jus de thym citron</i>	30.00 €
<i>Assiette de fromages corses</i>	12.00€



Les desserts

<i>Autour de deux citrons, sablé, petites meringues Sorbet framboise</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Baba aux fruits exotiques et son rhum, glace coco</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Millefeuille aux fraises Gariguettes, crème pistache coulis de fruits rouges</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Déclinaison chocolatée, cacao et biscuit tendre Glace Stracciatella</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Entremet ivoire, mousse à la fève de Tonka, cœur praliné Glace vanille</i>	<i>12.00 €</i>



The entries

Sautéed cuttlefish in parsley 20.00 €

The fish soup of the Golfe 18.00 €
Homemade rust and croutons

Corsican cured ham plate 18 months 22.00 €
From Mr. Rutilly or Mr. Benielli

Perfect egg, Baeri caviar, asparagus cream 18.00 €

Crab millefeuille, avocado and tomato caviar 18.00 €

Tuna tartar, lime, with Alzeto olive oil
Espuma coco and yuzu pearls 18.00 €

The dishes

Lobster (100 gr) 20.00 €
(poached, grilled, with pasta)

Fish from the boat (100 gr) 10.00 €
(poached, grilled, Ajacienne style, in a salt crust)

Linguini with prawns 30.00 €



<i>Fillet of St. Pierre, crushed potatoes with black olives Vegetables with virgin sauce</i>	30.00 €
<i>Pan-fried scallops, risotto and vegetables, Butter with Corsican saffron from Uciani</i>	30.00 €
<i>Fillet of riced beef, Dauphinois Small vegetables, truffle juice</i>	30.00 €
<i>Rack of lamb, creamy polenta with parmesan cheese Vegetables with lemon thyme juice</i>	30.00 €
<i>Corsican cheese plate</i>	12.00€



The desserts

<i>Around two lemons, shortbread, small meringues</i>	
<i>Raspberry sorbet</i>	12.00 €
<i>Baba with exotic fruits and rum, coconut ice cream</i>	12.00 €
<i>Millefeuille with strawberries Gariguettes, pistachio cream</i>	
<i>Red fruit sauce</i>	12.00 €
<i>Chocolate, cocoa and soft biscuit declination</i>	
<i>Ice cream Stracciatella</i>	12.00 €
<i>Ivory interlude, Tonka bean mousse, praline heart</i>	
<i>Vanilla ice cream</i>	12.00 €