

*Tous nos plats sont préparés dans nos murs avec des produits locaux  
d'une fraîcheur irréprochable...*

## **MENU ENFANT**

**1**

**3€**

*jusqu'à douze ans*

*Poulet « label rouge » rôti, purée  
de pommes de terre*

*Ou*

*Linguini à la tomate et au  
parmesan*

*Ou*

*Gratin de poisson de pêche locale  
« façon Parmentier »  
(Selon arrivage)*

*Nougat glacé au cédrat confit de  
Soveria*

*Ou*

*Pannacotta vanille au coulis de  
Nutella Corse*

## **LES COQUILLAGES**

*Selon arrivage*

### ***Le plateau royal***

**77€**

*(Pour deux personnes)*

*12 Huîtres, 12 Bulots, 12 Palourdes, 6 Crevettes roses  
6 Couteaux, 1 Araignée de mer*

### ***Le plateau solo***

**39€**

*(Pour une personne)*

*6 Huîtres, 6 Bulots, 6 Palourdes, 3 crevettes roses,  
3 Couteaux, ½ Araignée de mer*

### ***Les huîtres d'Isigny***

*les 6 froides*

**15€**

*les 12 froides*

**29€**

*Le bouquet de crevettes roses bio*

15€

## **LES ENTRÉES**

*Salade de langoustines rôties,*

28€

*Pommes rattes confites au jus de truffes,  
Crémeuse de Panzetta*

*La soupe de poissons de roche de pêche locale*

18€

*«façon La Gaffe»*

*Rouille safranée, croutons à l'ail*

*Salade de langouste à la mangue et condiments*

29€

*Vinaigrette à l'orange et yuzu*

*Salade de seiche et légumes en tempura*

19€

*Sauce sweet chili et ketchup maison*

*Le jambon Corse de Mr Pascal Flori de Murato,*

22€

*24 mois d'affinage*

*Tartare de Dentí ou liche (selon arrivage),*

21€

*Tomates pesto wasabi et roquette*

*L'huile d'olive de Saint-Florent de Mr Cermolacce*

*Le foie gras de canard mi-cuit au torchon,*

17€

*Chutney pommes-poires aux épices douces*

## LES PLATS

### *De notre Mer...*

- La langouste du Golfe de Saint-Florent \**** **17€**  
- Grillée à notre façon les 100g  
- Rôtie au beurre demi-sel  
- En sauce accompagnée de linguine de la maison Rummo
- Les poissons de pêche locale, suivant l'arrivée \**** **8,50€**  
des navires *Le Poseidon* et *l'Odysée* de A.Moracchini les 100g  
et C.Bartoli  
- Grillé  
- Rôti  
- En croûte de sel selon arrivage
- L'Azzimínu di Capì Corsu*** **36€**  
*Bouillabaisse revue par le Chef, Jus de petite bouille à la badiane*

### *De notre Terre...*

- Le veau Corse « bio » de Mr J.Abbatucci*** **31€**  
mi-confit, mi-rôti  
Jus de veau au Cap Corse « L N Mattei »  
Cocotte de pommes de terre grenaille à la graisse de canard
- Le cochon de lait Corse « Nustrale » d'Aurélié Lucas*** **31€**  
Confit au vin de Patrimonio, purée de pommes de terre,  
Carottes confites au miel du maquis et au cumin
- Le filet de bœuf «Black Angus, dry aged »*** **44€**  
Tout simplement snacké

*Galette de pommes de terre, aubergine à la Bonifacienne*

## **LES FROMAGES**

### *Notre plateau de 8 fromages*

*(Nebbiu, Galéria, Venacais, Tome, Sartene, Nïolu, Castagniccia)*

- Choix de 3 9€
- Choix de 5 12€
- Choix de 7 15€

## **LES DESSERTS**

*Nougat glacé au cédrat confit, 11€*

*De Soveria de Marcel Santini, Fraises et framboises  
Coulis clémentines confites*

*Le moelleux au « Guanaja » coulant à cœur 12€*

*Lait glacé au Nutella  
Glace et coulis au cacao amer*

*Le Fiadone traditionnel cuit sur l'instant 12€*

*Emulsion au brocciu à la vanille  
Sorbet yuzu  
(à commander en début de repas)*

*La panette façon pain perdu aux zestes d'agrumes 12€*

*Poêlée de pomelos et framboises au miel du maquis d'A. Valentini  
Sorbet pomelos*

*Le café gourmand « La Gaffe » 12€*

*Les fraises de pleine terre, chantilly au brocciu, 12 €*

*Son gaspacho à l'huile essentielle de fenouil de Paul Caux*

*Croustillants aux sésames*

**MENU LANGOUSTE « LA GAFFE » 8**

**4€**

*Langouste locale*

*Petite bouille de poissons de roches et tronçons de langouste*

*Façon « Azzimínu »*

*Ou*

*Salade de langouste à la mangue et condiments*

*Vinaigrette à l'orange au yuzu*

**LANGOUSTE**

*Grillée à notre façon*

*Ou*

*Rôtie au beurre demi-sel*

*(Les desserts sont à commander en début de repas)*

*Le café gourmand « La Gaffe »*

*Ou*

*Le moelleux au «Guanaja» coulant à cœur*

*Lait glacé au Nutella Corse « Nucciola » d'Ange Sforzini*

*Glace et coulis au cacao amer*

*Ou*

*La panette façon pain perdu aux zestes d'agrumes*

*Poêlée de pomelos et framboises au miel du maquis d'Alain Valentini*

*Sorbet pomelos*

*La Gaffe : longue tige en bois possédant en son extrémité, un crochet*

*recourbé qui sert notamment à récupérer une corde tombée à l'eau ou bien un boot d'amarrage.*

*Ne pas confondre avec Vincent ou Gaston ...*

## **MENU DE SAISON**

**34€**

*La salade de chèvre chaud façon « déstructurée »*

*Crottin de Castagniccia de Pierre Faisse,*

*Mesclun, panzetta, bulagna*

*Ou*

*Brandade de poisson de pêche locale suivant arrivage*

*Mesclun, toasts à l'ail*

*Ou*

*La salade de sèche et légumes en tempura*

*Sauce Sweet Chili et Ketchup maison*

*Les linguini retour du «Poséidon», coquillages, poisson*

*Emulsion au jus de coques*

*Ou*

*Joues de cochons confites au vin de Património et aux genièvres*

*Ou*

*Azziminu du Cap Corse de pêche locale*

*(Les desserts sont à commander en début de repas)*

*Les fraises de pleine terre, chantilly au brocciu,*

*Son gaspacho à l'huile essentielle de fenouil de Paul Caux*

*Ou*

*Les fromages affinés, choix de trois,*

*Confitures artisanales de Corse*

*Ou*

*La panette façon pain perdu aux zestes d'agrumes*

*Poêlée de pomelos et framboises au miel du maquis d'Alain Valentini*  
*Sorbet pomelos*

**MENU DEJEUNER** **24,5**

**0€**

*Menu servi exclusivement le midi*

*La salade «retour du pointu», «Le Poséidon»*

*(Poulpe, coquillages, poissons, ....)*

*Ou*

*Terrine d'aîle de raie de pêche locale en vapeur d'herbes fraîches*

*Ou*

*Terrine de cochon et de veau Corse « bio » à la myrte*

*Poisson du jour, Sauce vierge au cumbava*

*Ou*

*Le risotto crémeux « Carnaroli » aux moules d'Urbino*

*Ou*

*Joues de cochons confites au vin de Património et aux genièvres*

*(Les desserts sont à commander en début de repas)*

*Nougat glacé au cédrat confit de Soveria de Marcel Santini,*

*Coulis clémentines confites*

*Ou*

*La poire chaude confite au caramel*

*Moelleux à la farine de châtaigne de Murato*

*« Façon brownie »*

*Ou*

*Pannacotta vanille au coulis de Nutella Corse « Nucciola » de A. Sforzini*