

Le Banc de l'écailler

	<i>Demi-douzaine</i>
<i>Huîtres de Diana N°2</i>	19
<i>Huîtres Fines de Claires N°2</i>	18
<i>Huîtres Gillardeau N°3</i>	30
<i>Huîtres Ostra Régal d'Irlande N°2</i>	30
<i>Huîtres Peter Pan David Hervé Marennes d'Oléron N°6</i>	32
<i>Bouquet de crevettes</i>	18
<i>Tourteaux du vivier aux 2 mayonnaises wasabi et traditionnelle</i>	19

Le Caviar De Neuvic à prix sacrifiés

Sélection OSCIETRE

40€/10g
99€/30g
295€/100g

Sélection De Neuvic

900€/500g

Sélection BELUGA

250€/30g
880€/100g

Les entrées

Charcuterie fermière 26

*Aux différents affinages suivant nos éleveurs
(Prizuttu, Lonzu, Coppa, Bulagna, Lard, Saucisse)*

La pêche locale 27

*« Céviche » & « Carpaccio » au cédrat coriandre
Espuma au brocciu et zestes de citron vert*

L'œuf parfait au Caviar Oscietre 37

*Saumon label rouge fumé par nos soins
Moules de Diana aux agrumes, espuma aux épices douces*

Le foie gras de canard poêlé et thon rouge 29

*Mariné au yusu, légumes croquants, mesclun champêtre
Consommé clair à la népita*

La langouste du Golfe de St. Florent 36

*Cédrat confit et pomelos
Escalope d'avocat pané castagna-noisette
Cappuccino de langouste au brocciu*

Les plats

De notre Mer...

La langouste du Golfe de Saint-Florent 19,5 les 100g

Grillée à notre façon

Ou

Rôtie au beurre demi-sel et flambée à l'eau de vie de Cédrat

Raviole au brocciu et népita, légumes d'automne

Les poissons de pêche locale 9,5 les 100g

Suivant l'arrivage du navire le Poséidon de Mr Moracchini et C Bartoli

Grillés à la plancha ou rôtis au four

Poêlée de légumes racines et champignons du moment

Loup (vraiment) sauvage 37

Snacké et linguine « Rummo » à la boutargue

Beurre d'algues et bouillon de coques

L'Azziminu di Capi Corsu 39

Bouillabaisse revisitée par le Chef, Bouille de poisson de roche émulsionnée

Au safran Corse

De notre Terre...

Le Manzu de Cyrille Provent en deux cuissons 35

En raviole confit à la Nepita, grillé à la fleur de thym

Gnocchi à la farine de châtaigne

Patates douces, panzetta fumée par nos soins

Cochon de lait nustrale de Cyrille Provent cuit 8 heures 34

Carottes confites au miel du maquis et au cumin

Pulenda de châtaigne frite

Les Fromages Corses

Notre plateau de 7 fromages

Ses confitures et son miel fermiers

(Nebbiu, Galéria, Venacais, tome de Bonifacio, Sartène, Niolu, Castagniccia)

Choix de 3 11

Choix de 5 13

Choix de 7 18

Les desserts

Pavlova aux fruits rouges 15

Clémentines corses confites de Marcel et Alexia Santini,

Sorbet Framboise

Le moelleux au Guanaja 15

Coulant à cœur, beignets à la farine de châtaigne

Glace pistache maison

Le Muscat gourmand 13

Muscat de Muriel et Stéphane Domaine Giudicelli

Le cédrat du Cap Corse 16

Baba au p'tit punch de cédrat confit,

Nougat glacé au cédrat confit

Les Glaces et Sorbets « maison »

*Crèmes glacées : pistache, vanille, brocciu, farine de châtaigne de notre
pâtissière*

Chocolat, cédrat confit et café de la maison Salge

Sorbets : citron, framboise, mangue de notre pâtissière

5 la boule

Menu enfant 17

(jusqu'à douze ans)

*Nos chers enfants méritent le meilleur, c'est pour cela que tous nos plats
sont composés de produits issus de circuits courts et d'une fraîcheur
irréprochable*

*Véritable Linguini «Ragù Alla Bolognese»,
Veau bio de Jacques Abbatucci*

Ou

*Nuggets de poulet « Maison »,
Pommes de terre grenailles confites
Ketchup fait par nos soins*

Les glaces « maison »

2 boules

Ou

Salade de fruits frais

Menu du déjeuner 29

(Menu servi exclusivement le midi, du lundi au Vendredi)

*Œuf « bio » cuit en basse température, aux moules de Diana et agrumes
Espuma aux épices douces, noisettes de Cervione torréfiées*

Ou

*Velouté de potimarron, pulenda frite et bulagna
Chantilly au curry et chips de panzetta*

*Risotto crémeux « Carnaroli » de Sardaigne
« Ragù Alla Bolognese » veau bio de Jacques Abbattucci*

Ou

*Agneau Corse de JC Abbattucci en tajine
Abricots secs, figues et fruits mendiants*

(Les desserts sont à commander en début de repas)

*Poire chaude confite au caramel
Moelleux à la farine de châtaigne de Murato façon brownie*

Ou

*Pastizzu du Cap Corse traditionnel aux zestes de citron,
Caramel d'orange, canistrelli à l'anis*

Menu de saison 42

La Soupe de poissons de roche de pêche locale « façon La Gaffe »

Rouille safranée à l'huile d'olive Corse, croûtons ailés

Ou

Le Fritto misto de seiche, poulpe et légumes

Sauce Sweet Chile, Ketchup maison et Aioli

Le poisson du jour en vapeur d'agrumes,

Risotto de Fregola Sarda aux tomates séchées, pesto

Ou

Raviole de Manzu confit à la Nepita,

Mousseline de patates douces à la panzetta fumé, jus au vin de myrte

(Les desserts sont à commander en début de repas)

Figues rôties au miel de châtaignier, chantilly de figues pochées

Nage de muscat du Cap Corse à la Cardamome

Canistrelli à l'anis, sorbet citron

Ou

Les fromages affinés, choix de trois,

Confiture artisanale de Corse

Ou

La panette façon pain perdu aux zestes d'agrumes

Poêlée de pomelos et framboises au miel du maquis de Pierre Carli

Sorbet framboise

Menu découverte La Gaffe 59
A commander par l'ensemble des convives

Petite patience du chef

*L'Œuf parfait au caviar Oscietre
Saumon fumé par nos soins
Moules de Diana aux agrumes, espuma aux épices douces*

*Les Linguines « Rummo » au caviar de méditerranée
Beurre d'algues, boutargue et bouillon de coques*

*Poisson de pêche locale, Jus de poisson de roche émulsionné
Mousseline d'oignons doux, racines*

*Agneau bio de Jean-Charles Abbattucci en croûte d'olives Taggiasches
Jus court, ails confits, girolles
Storzapreti à la Nepita*

*Tarte citron corse au chocolat blanc
Emulsion aux agrumes*