

Le Banc de l'écailler

<i>Huîtres de Diana numéro 2</i>	<i>19 les 6</i>
<i>Huîtres de Bouzigues numéro 2</i>	<i>18 les 6</i>
<i>Huîtres Fines de Claires numéro 2</i>	<i>18 les 6</i>
<i>Huîtres Fines de Cancale numéro 3</i>	<i>21 les 6</i>
<i>Huîtres Fines d'Isigny numéro 2</i>	<i>24 les 6</i>
<i>Huîtres Gillardeau numéro 3</i>	<i>30 les 6</i>
<i>Bulots</i>	<i>10 les 12</i>
<i>Bigorneaux</i>	<i>5 les 100g</i>
<i>Crevettes</i>	<i>18 les 6</i>

Les entrées

*Notre planche de charcuterie fermière aux différents affinages suivant
nos éleveurs*

(Prizuttu, Lonzu, Coppa, Bulagna, Lard, Saucisse) 26

La pêche locale

« Céviche » & « Carpaccio » au cédrat coriandre

Espuma au Brocciu et zestes de citron vert 27

Le Fritto misto de seiche, poulpe et légumes

Sauce Sweet Chili, Ketchup maison et Aioli 27

Le foie gras poêlé de canard

Thon rouge mariné au Yusu, Légumes croquants

Consommé clair à la népita 29

La langouste du Cap Corse au cédrat confit et aux pomelos

Escalope d'avocat pané castagna-noisette

Cappuccino de langouste au Brocciu 36

Les plats

De notre Mer...

La langouste du Golfe de Saint-Florent

Grillée à notre façon

Ou

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

Accompagnée de Raviole à la Persa, aux légumes d'été

19,5 les 100grammes

Les poissons de pêche locale, suivant l'arrivage

Du navire le Poséidon de Mr Moracchini et C Bartoli

grillés à la plancha ou rôtis au four

Petits farcis aux saveurs du maquis

11,5 les 100 grammes

Les Linguines « Rummo » à la Boutargue,

Beurre d'algues et bouillon de coques 35

L'Azziminu di Capi Corsu

Bouillabaisse revisitée par le Chef, Bouille de poisson de roche émulsionnée 39

De notre Terre...

Le Manzu en deux cuissons de Cyrille Provent,

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

Gnocchi à la farine de châtaigne 35

Cochon de lait Nustrale cuit 8 heures de Cyrille Provent,

Carottes confites au miel du maquis et au cumin

Frite de Panizzi aux olives Taggiasches 35

Les Fromages Corses

Notre plateau de 7 fromages

(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,

Clémentines corses confites de Marcel et Alexia Santini,

Sorbet Framboise 15

La panette façon pain perdu aux zestes d'agrumes,

Poêlée de figues fraîches au miel du maquis d'Alain Valentini,

Sorbet Citron 14

Le Muscat gourmand « La Gaffe »,

Muscat de Marie-Charlotte Pinelli 13

Le cédrat du Cap Corse,

Baba au p'tit punch de cédrat confit,

Nougat glacé au cédrat confit 16

Les Glaces et Sorbets « maison »

Crèmes glacées : pistache, vanille, brocciu, farine de châtaigne,

Sorbets : citron, framboise, mangue, chocolat, café, cédrat confit

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 Abbaticci*

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 d'été

Menu du déjeuner « La Gaffe » 29

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

*Œuf « bio » cuit en basse température, polenta crémeuse aux olives,
Panzetta de cochon nustrale confite au miel de châtaignier,
Noisettes de Cervione*

Ou

*La salade « retour du marché », Légumes confits à l'huile d'olive Corse
Gnocchi Croustillants de fromage Corse*

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

Ou

*Cochon nustrale rôti aux abricots, figues et fruits mendiants,
Pommes grenaille, panzetta fumé par nos soins*

(Les desserts sont à commander en début de repas)

Pêche rôtie au caramel d'amandes, coulis fruits rouges, sorbet citron

Ou

*Pastizzu du Cap Corse traditionnel aux zestes de citron,
Caramel d'orange*

Menu de saison « La Gaffe » 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, nage de muscat du Cap Corse à la
Cardamome, Canistrelli à l'anis, sorbet framboise*

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 de Pierre Carli
Sorbet framboise*