

Cet hôtel a été construit en 1912 dans le cadre du programme de promotion touristique de la Corse initié dès la fin du XIX siècle et caractérisé, notamment, par la création de circuits touristiques. C'est la société de fer PLM (Paris, Lyon, Méditerranée), un des ancêtres de la SNCF, qui à l'époque le crée.

Des années plus tard (après la 2<sup>de</sup> guerre mondiale), l'hôtel fermera ses portes et restera désaffecté pendant près de 20 ans. C'est en 1986 que madame Dalakupeyan, plus connue sous le nom de « Mady », enfant du pays, le reprend et lui donne une « seconde vie ».

*Toute l'équipe des  
Roches Rouges  
vous souhaite la  
bienvenue*





Notre Chef Lory Sommelette et son équipe  
sont prêts à vous accueillir et à découvrir sa carte  
ainsi que son menu du jour tous les soirs.

Vous avez également la possibilité  
de profiter de notre terrasse panoramique  
en dégustant carte de tapas, planche à partager, desserts...

Mady et son équipe sont à votre service.

## LE MENU

### BALLADE NOMADE

*En 4 temps*

91€

#### PREMIÈREMENT

Carpaccio de Wagyu fumé

Emulsion d'ail noir, condiment à la noix de cajou, betterave et framboise

#### DEUXIÈMEMENT

Asperges et coquillage

Oeuf parfait, crème à la moule de Diana, siphon au beurre fumé, Boutargue

#### TROISIÈMEMENT

Presse de Cochon Ibérique en cuisson douce

Sauce aux champignons et immortelle, purée de vitelottes et morilles

#### QUATRIÈMEMENT

La Pomme

Caramel au beurre salé et sorbet pomme verte

*Accord mets & vins 47 €*

*Aucun changement possible sur le menu*

## LE MENU

### SILLAGE ENTRE MAQUIS & MER

*En 4 temps*

84€

#### PREMIÈREMENT

Le Maigre Corse label rouge kombujime  
Sashimis, concombre et sorbet au fenouil sauvage

#### DEUXIÈMEMENT

Le Brocciu du village  
Ravioles farcies à la coppa et ail des ours, infusion coco aux herbes du maquis

#### TROISIÈMEMENT

Le veau tigré de chez “Abbatucci”  
Jus de piment et ail lactofermenté, patate douce

#### QUATRIÈMEMENT

Notre Fiadone  
Déclinaison autour du miel du village, citron du jardin

*Accord mets & vins 37 €*

*Aucun changement possible sur le menu*

# MENU DU JOUR

62€

## ENTRÉE

Oeuf parfait, crème de champignons,  
siphon d'olives noires et graines de lin

## PLAT

Côte de veau en basse température,  
hummus aux épices thaï, tomates cerises et satay

## DESSERT

Paris-Brest pistache framboise  
et son sorbet fraise

## NOS ENTRÉES

Vitello tonnato Carpaccio de veau, tataki de thon, émulsion aux anchois	25€/42€
Le Maigre Corse label rouge kombujime Sashimis, concombre et sorbet au fenouil sauvage	24€/40€
Le Brocciu du village Ravioles farcies à la coppa et ail des ours, infusion coco aux herbes du maquis	22€/32€
Asperges et coquillages Oeuf parfait, crème à la moule de Diana, siphon au beurre fumé, Boutargue	22€
Carpaccio de Wagyu fumé Emulsion d'ail noir, condiment à la noix de cajou, betterave et framboise	26€

## NOS PLATS

Le veau tigré de chez “Abbatucci” Jus de piment et ail lactofermenté, patate douce	44€
Presse de Cochon Ibérique en cuisson douce Sauce aux champignons et immortelle, purée de vitelottes et morilles	42€
Ceviche selon la pêche du jour Grenade, lecce de tigre, mangue et wakame	23€/39€
Filet de loup de mer Velouté de crabes verts à la sauge, radis Tartare de loup et crevettes sauvages, purée de miso et poivre long de java	39€

## NOS DESSERTS

### LE BABA AU RHUM

Aux saveurs exotiques, sorbet mangue

15€

### LA POMME

Caramel au beurre salé, sorbet pomme verte

16€

### LA CABOSSE

Mousse chocolat noir, coeur crémeux lait cacahuètes,  
Streusel cacao

18€

### NOTRE FIADONE

Déclinaison autour du miel du village, citron du jardin

15€

### LE COLONEL

Sorbet citron, vodka

15€

### ASSIETTE DE FROMAGES CORSES

20€