

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^{de} 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

89€

PREMIÈREMENT

Chawanmushi

Gamberro Rosso à la flamme, crabes bleus de méditerranée,
écume de petits pois fumé

DEUXIÈMEMENT

Ravioles d'escargots de Bourgogne

Brocciu du village, infusion de saké à l'ail & herbes du maquis

TROISIÈMEMENT

Filet de boeuf de Galice maturé

Pak choi grillé, polenta, sauce aux baies de Goji

QUATRIÈMEMENT

La Fraise

Variation autour de la fraise Corse et pistache, coulis glacé à la Népita

Accord mets & vins 47 €

Aucun changement possible sur le menu

LE MENU

SILLAGE ENTRE MER & MAQUIS

En 4 temps

84€

PREMIÈREMENT

La burrata au brocciu de chez "Ottavi"
Comme une caprèse, gel basilic, tome Corse, sorbet de tomate rôtie

DEUXIÈMEMENT

Le thon rouge de ligne du Golfe d'Ajaccio en 3 expressions
Harrissa de framboise, radis blue meat, rose, tapioca soufflé

TROISIÈMEMENT

Le Maigre Corse label rouge
Condiment autour de l'huître de Diana, beurre blanc au calamansi, iode

QUATRIÈMEMENT

Interprétation Corse du Tiramisu
Châtaigne, Clémentine Corse, Brocciu, Noisette de Cervione

Accord mets & vins 37 €

Aucun changement possible sur le menu

NOS ENTREES

Ravioles d'escargots de Bourgogne
Brocciu du village, infusion de saké à l'ail et herbes du maquis

22€/35€

La burrata au brocciu de chez "Ottavi"
Comme une caprèse, gel basilic, tome Corse,
sorbet de tomate rôtie

22€

Le thon rouge de ligne du Golfe d'Ajaccio en 3 expressions
Harrissa de framboises et poivrons, radis blue meat, rose,
tapioca soufflé

27€/52€

Le homard bleu breton
Gyoza de chair de homard, bisque au café,
mousseline de crustacés

32€

Chawanmushi
Gamberro Rosso à la flamme, crabes bleus de méditerranée,
écume de petits pois fumé

26€

NOS PLATS

Le Maigre Corse label rouge Condiment autour de l'huître de Diana, beurre blanc au calamansi, iode	38€
Filet de boeuf de Galice maturé Chou grillé, polenta, sauce aux baies de Goji	37€
Magret de canard en cuisson douce Millefeuille de pomme de terre cuit à la graisse de canard, champignons, pop corn, réduction de clémentine Corse	35€
Aguachile d'espardon et crevettes sauvages Melon, wakame et riz à sushi	23€/35€
Pièce du boucher : Carré de cochon ibérique en cuisson douce Patate douce & sauce au poivre fermenté Supplément os à moelle	13€/100g + 12€

NOS DESSERTS

L'ABRICOT	16€
Panacotta amande, biscuit sablé, sorbets abricots rôtis et verveine du jarin	
LA FRAISE	16€
Variation autour de la fraise Corse et pistache, coulis glacé à la Népita	
LA CACAHUETE EN TROMPE L'OEIL	18€
Insert pralin, mousse tonka et glace cacahuète	
INTERPRETATION CORSE DU TIRAMISU	16€
Châtaigne, Clémentine Corse, Brocciu, Noisette de Cervione	
LE COLONEL	14€
Sorbet citron, vodka	
ASSIETTE DE FROMAGES CORSES	20€