

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 à 50€ tous les soirs.

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

Mady et son équipe sont à votre service.

LE MENU

BALLADE NOMADE

En 4 temps

83€

PREMIÈREMENT

La truite d'Ucciani et foie gras
Terrine marbrée à la truite fumé, algues, muscat Corse,
crumble de châtaigne

DEUXIÈMEMENT

Le pigeonneau en 2 façons
Suprême cuit sur coffre, cuisses confites, pain Bao,
condiment de poivrons fumés

TROISIÈMEMENT

Chuck Flap de Black Angus grillé
Patate douce, texture d'oignons rôtis à l'ail noir, sauce hoisin

QUATRIÈMEMENT

Feuille à feuille croustillant
Crème légère à la pomme, assortiment de fruits rouges,
sorbet concombre

Accord mets & vins 47 €

Aucun changement possible sur le menu

LE MENU

SILLAGE ENTRE MER & MAQUIS

En 4 temps

77€

PREMIÈREMENT

Le thon rouge de ligne du Golfe d'Ajaccio en 3 expressions
Harissa de framboises et poivrons, sauce nebosi,
tapioca soufflé

DEUXIÈMEMENT

Le jambon melon version Corse
Variation autour du melon du Liamone, huile végétale,
jambon sec, noisette de cervione, verveine du jardin

TROISIÈMEMENT

Le loup de mer Corse de chez Gloria Maris
Fenouil, garniture estivale, jus de coquillages à la sauge

QUATRIÈMEMENT

After eight
Pannacotta Nepita, mousse de lait à la menthe poivrée, ganache chocolat noir
et granité à la Nepita

Accord mets & vins 37 €

Aucun changement possible sur le menu

NOS ENTREES

Ravioles à l'encre de sèche

24€/38€

Farce au crabe bleu de méditerranée, crevettes sauvages,
infusion de galanga et citronnelle

La truite d'Ucciani et foie gras

22€

Terrine marbrée à la truite fumé, algues, muscat Corse,
crumble de châtaigne

Le thon rouge de ligne du Golfe d'Ajaccio en 3 expressions

27€/52€

Harissa de framboises et poivrons, sauce nebosi,
tapioca soufflé

Le jambon melon version Corse

24€/38€

Variation autour du melon du Liamone, huile végétale,
jambon sec, noisette de cervione, verveine du jardin

Le pigeonneau en 2 façons

28€

Suprême cuit sur coffre, cuisses confites, pain Bao,
condiment de poivrons fumés

NOS PLATS

Le loup de mer Corse de chez Gloria Maris
Fenouil, garniture estivale, jus de coquillages à la sauge 41€

Chuck Flap de Black Angus grillé 39€
Patate douce, texture d'oignons rôtis à l'ail noir, sauce hoisin

Le poulpe grillé 35€
Ajo blanco, citron confit 2025, échalotte fondante, satay

Crudo de sériole 22€/37€
Furikake, rouille d'ail et piment lacto-fermenté, tarama,
pêche plate et touche végétale

Pièce du boucher :
Carré de cochon ibérique en cuisson douce 13€/100g
Patate douce & sauce au poivre fermenté
Supplément os à moelle + 12€

NOS DESSERTS

LA PECHE

16€

Mousse de lait thym, coeur pêche,
crumble pistache et glace au thym

AFTER EIGHT

14€

Pannacotta Nepita, mousse de lait à la menthe poivrée,
ganache chocolat noir et granité à la Nepita

LA CACAHUETE EN TROMPE L'OEIL

18€

Insert pralin, mousse tonka et glace cacahuète

FEUILLE A FEUILLE CROUSTILLANT

15€

Crème légère à la pomme, assortiment de fruits rouges,
sorbet concombre

CHOC'OLIVE

15€

Déclinaison au trois chocolats, gel d'olives noires confites,
citron et glace à l'huile d'olive

LE COLONEL

14€

Sorbet citron, vodka

ASSIETTE DE FROMAGES CORSES

20€