



La  Table  
de Minà





La Table de Minà c'est la façon dont les enfants appellent en Corse la Table de Mamie.

Notre philosophie se base sur ce concept.

C'est pour cela que nous travaillons au maximum avec les producteurs de l'île et leurs productions locales. Ainsi, nous rejoignons les traditions culinaires des Minas d'aujourd'hui et d'hier.

Notre passion nous amène à interpréter, sur des plats gastronomiques, les ressources que l'île de beauté nous propose .

Nous cherchons à soigner les beaux produits de nos producteurs, comme eux prennent soin de leur terroir.

Cela permet une sélection de produits hautement qualitatifs, ainsi que le développement des agriculteurs et artisans locaux.

Ainsi en travaillant avec cette approche, nous proposons essentiellement des fruits et légumes de saison, des produits de la mer issus d'une pêche durable, des viandes élevées dans le respect de l'animal, et tout produit en accord avec la préservation de la biodiversité qui nous entoure.

Sans oublier notre carte de vins issue des domaines régionaux, qui vous permettront de découvrir les différents terroirs de l'île.

...Et maintenant...

...Détendez-vous...

...Regardez l'environnement autour...

...Respirez profondément...

et laissez-vous guider au travers de ce voyage gustatif, comme si vous étiez

À La Table de votre «Minà».





**Menu des Producteurs**  
Entrée, plat, et dessert

90€

**Menu Découverte**

120€

Déclinaison de la carte avec deux entrées, deux plats terre et mer, les fromages de nos producteurs et une gourmandise.





## Nos Entrées

### Accord entre la betterave et le caviar.

Déclinaison de betterave, kéfir  
et caviar Baerii Sturia.

48€

### Ragoût de petits pois et fenouil au safran corse.

Jaune d'oeuf à basse température aromatisé à la «nepita» et truffe noire.

28€

### Mosaïque de cabillaud rôtie à la flamme.

En accord avec l'abricot et chilli cress .

30€

### Jardin du veau de chez Abbatucci.

Moelleux de veau, sauce huître, craquant aux herbes  
et mayonnaise au soja et wasabi.

32€

### Notre planche de charcuteries Corse .

Selection de charcuteries L'Oru di Piazza .

38€

## Nos Poissons

### Le thon rouge de la Méditerranée.

Tagliatelles de légumes printaniers grillés,  
jus de pomme de terre rôtie au citron vert.

44€

### Turbot de nos côtes.

Rôti au beurre mousseux, asperges terre et mer,  
et sauce aux amandes.

44€

Nos produits peuvent contenir certains allergènes,  
la liste est à votre disposition à la réception.

Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service inclus.



RELAIS &  
CHATEAUX





## Nos Viandes

### **Vache tigre en croûte de noisettes de Cervione.**

Carottes en textures, pickles de moutarde aigre-douce et espuma d'une maltaise, vinaigrette à l'orange.

44€

### **La pintade de Gaëlle.**

Le suprême à l'huile de vanille, la cuisse farcie d'une légère mousseline puis rôtie, pommes de terres glacées et sauce albufera au cap corse.

38€

## Du côté grill

**Nos retours de pêche:** loup, daurade, turbot...

(sous réservation)

16€/100gr

**Langouste et homard.**

(sous réservation)

36€/100gr

**Nos viandes gourmets:**

Pluma ibérique, côte de bœuf maturée

(sous réservation)

14€/100gr

**Garnitures au choix:**

Pommes de terre sautées à la truffe, poêlée de légumes sautés, salade verte.

Nos produits peuvent contenir certains allergènes,  
la liste est à votre disposition à la réception.  
Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service inclus.



RELAIS &  
CHATEAUX

 



**Notre Plateau de Fromages**  
*Assortiment de Fromages de Notre Région*

28€

***Nos Desserts***

**La fraise des Jardins de la Testa.**

Déclinaison de fraise, meringue thé matcha,  
ganache violette, parfum de poivre de Sichuan,

22€

**100% Chocolat Weiss.**

Crumble chocolat fumé, espuma chocolat Mbô,  
sauce chocolat et vinaigre balsamique blanc, grué de cacao.

22€

**Le miel de Stéphane**

Le miel Corse en bavaroise, tuile et mayonnaise,  
sponge cake au pollen , crème glacée au brocciu et citron vert.

22€

Nos produits peuvent contenir certains allergènes,  
la liste est à votre disposition à la réception.  
Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service inclus.





*Nos producteurs et  
artisans locaux et bio.*

**Gaëlle**

Les volailles de Gaëlle

**Christophe Piazza**

Charcuterie L'Oru de Piazza

**Jean Jacques Laurent**

Le Jardin de la Testa

**Camille Jehl**

Les Oliviers de Giuseppone

**Erick**

Terre nustrale

**Stéphane et Ilaria**

Le miel de Stéphane

**Mr. et Mme. Terrazzoni**

Fromages Terrazzoni

**Raphaël**

Domaine Nepali

**Cecile Ferrucci**

Fromages U Diceppu

**Jean Batiste**

L'Ortulinu

**Thomas Marcellesi**

Fromages Valicella

**Paul Mallaroni**

Boulangerie Mallaroni

**Jacques Abbatucci**

Vache Tigre

**Romain**

L'atelier du glacier

**Cédric Rafin**

Fromage Ferme de Cinarca