



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€

Accord mets vin 3 verres 12cl

40€

Menu Découverte

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

120€

Accord mets vin 6 verres 6cl

50€

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.





Nos Entrées

Aile de raie façon croque monsieur.

Citron confit, caviar osciète «Sturia»,
beurre monté au muscat du cap corse.

48€

Ravioli de pintade ,

Soubressade , suprême de jambon fait maison

28€

L'accord entre la tomate et la fraise.

Tomate ancienne semi-déshydratée et fraise fraîche,
gel fraise, sorbet tomate basilic .

28€

Jardin de légumes et châtaignes ,

Socca de châtaigne, minis légumes et vinaigrette acidulée.

32€

Notre planche de charcuteries Corse .

Selection de charcuteries L'Oru di Piazza .

38€

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 Poissons

Pêche locale grillée.

Risotto safran et miel,
émulsion citrique iodée et poutargue.

44€

Langoustines, royale de subisse

Oignons cébettes acidulés,
demi-glace aux crustacés et fruit de la passion

Nos Viandes

Notre version du veau aux olives.

Ris de veau croustillant de Jacques Abbaticci,
pâte brisée aux olives, concassé de tomates,
tapenade aux olives noires et jus réduit de blanquette.

44€

Carré d'agneau rôti,

Déclinaison betterave et jus rôti au vinaigre de Xérès

38€

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**





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 pêche des Jardins de la Testa.
Façon Bellini.
22€

Ode à la noisette de Cervione.
Dacquoise noisette, ganache montée café noisette, mousse gianduja,
craquant chocolat noir noisette, glace caramel beurre salé.
22€

L'accord entre le maïs et l'orange
Polenta, maïs rôti, crémeux popcorn ,
glace orange et sauce maïs piment d'Espelet.
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 , *safran bio & créateur
de produits corses d'exception bio*

Cecile Ferrucci

Fromages U Diceppu

Jean Batiste

L'Ortulinu , *Boulangerie*

Thomas Marcellesi

Fromages Valicella

Paul Mallaroni

Boulangerie Mallaroni

Jacques Abbatucci

Vache Tigre

Romain

L'atelier du glacier

Cédric Rafin

Fromage Ferme de Cinarca