



La  **T**able **M**inà  
de





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

75€

### **Menu Découverte**

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

105€

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





## *Nos Entrées*

### **Lotte façon croque monsieur.**

citron confit, beurre monté au muscat du cap corse.

26€

### **La Pintade de Gaëlle ,**

Ravioli verte de cuisses confites en accord avec la " soubressade" ,  
les suprême des jambon fait maison aromatisée a la nepita

26€

### **L'accord entre la tomate et la fraise.**

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

24€

### **Jardin de légumes et châtaignes ,**

Socca de châtaigne, minis légumes,  
pressé d'aubergines et vinaigrette acidulée.

24€

### **Notre planche de charcuteries Corse .**

Selection de charcuteries L'Oru di Piazza .

32€

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 Poissons*

### **Pêche locale grillée.**

Risotto safran et miel,  
émulsion citrique iodée et poutargue.

34€

### **Gambas sauvages.**

Royal d'oignon blanc, demi-glace de crustacés,  
prunes rôties à la flamme, condiment XO,  
pickles d'oignon rouge.

34€

## *Nos Viandes*

### **Notre version du veau aux olives.**

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

38€

### **Le carré d'agneau,**

Rôtie au romarin, déclinaison betterave  
et jus rôti au vinaigre de Xérès

36€

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)

12€/100gr

**Langouste et homard.**

(sous réservation)

22€/100gr

**Nos viandes gourmets:**

Pluma ibérique, côte de bœuf maturée

(sous réservation)

12€/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*

22€

***Nos Desserts***

**La pêche des Jardins de la Testa.**

Façon Bellini.

16€

**Ode à la noisette de Cervione.**

Dacquoise noisette, ganache montée café noisette, mousse gianduja, craquant chocolat noir noisette, glace caramel beurre salé.

16€

**L'accord entre le maïs et l'orange**

Polenta, maïs rôti, crémeux popcorn ,  
glace orange et sauce maïs piment d'Espelet.

14€

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