



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 bêtes 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, issus 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 Découverte**

Déclinaison de la carte avec deux entrées, deux plats terre et mer, les fromages de nos producteurs ou un dessert.

135€

*Accord mets et vins*

60 €

**Le menu est servi pour l'ensemble de la table.**





## *Nos Entrées*

Foie gras et son insert de Liche,  
Chutney de figue et pistache.  
34 €

Tartare de thon ikejimé,  
Pastèque à la Népita et œuf confit.  
30€

Ceviche de Dorade Royal,  
Lait d'amande et cèleri .  
30€

Courgettes farçies  
Crème de brebis et truffe d'été.  
28€

Assiette de charcuteries corse  
Prizuttu, Coppa, Lonzu, Saucisson et Figatellu.  
37€





## *Nos Poissons*

Pêche locale,  
Déclinaison de choux  
42€

Le Mérou,  
Fregola sarda aux légumes d'été  
44€

## *Nos Viandes*

Le Cochon de la Ferme de Casella,  
Caponata et noisettes de Cervione  
42€

Le Veau d'Abbatucci,  
Haricots corse et abricot  
48€

Côte de Veau pour 2,  
Panisse et petits légumes

14 € les 100g





**Assiette de Fromages**  
Assortiment de Fromages de notre  
Région  
28€

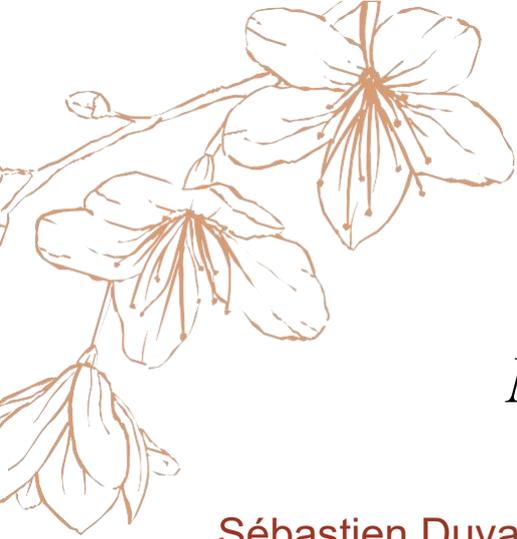
### *Nos Desserts*

**Pêche, Pêche, Pêche**  
La Melba  
22€

**Clafoutis 2.0.**  
Autour de l'abricot.  
22€

**Fleur de chocolat**  
Nucciolini, chocolat, noisettes  
22€





## *Nos producteurs locaux*

Sébastien Duval- La ferme de  
Casella- Bonifacio

Porc Nustral

Jacques Abbatucci-Serra di Ferro  
Vache Tigre

Maison Kaviari  
Les crustacés

Damien Muller  
Pêche locale

La Fromagerie de Porto-Vecchio  
Fromages de producteurs

Stéphane et Evelyne-Bonifacio  
Fromage Ferme de Roghi

Florence Marcelli Venzolasca  
Nucellina

Christophe Piazza  
Charcuterie L'Oru de Piazza

Stéphane Peraldi- Corano  
Charcuterie Peraldi et Père et fils

Moulin oltremonti-Linguizetta  
Huile d'olive

Infiaratu- Conca  
Safran bio & créateur de produits  
corses d'exception bio

Mr Mallaroni- Porto-Vecchio  
Boulangerie Chez Mallaroni

Jean Michel - Porto-Vecchio  
L'art de la glace

Jean Jacques Laurent- Testa  
Le Jardin de la Testa

