



Notre Histoire

La Table de Minà évoque, en Corse, la table de la grand- mère — ce lieu chaleureux où l'on se retrouve, où tout prend sens. C'est autour de cette idée que s'articule notre philosophie.

Ainsi, nous privilégions autant que possible les producteurs de l'île et leurs savoir-faire locaux. Nous nous inscrivons dans la continuité des traditions culinaires d'hier et d'aujourd'hui, celles des « Minà » qui transmettent avec cœur et authenticité.

Animés par la passion, nous sublimons, à travers une cuisine gastronomique, les richesses que nous offre l'Île de Beauté.

Nous accordons une attention particulière à chaque produit, en respectant le travail minutieux de nos producteurs, comme ils prennent soin de leur terre. Cette exigence nous permet de sélectionner des ingrédients d'une grande qualité, tout en valorisant le savoir-faire des agriculteurs et artisans locaux.

Dans cette démarche, nous mettons à l'honneur des fruits et légumes de saison, des produits de la mer issus d'une pêche responsable, ainsi que des viandes provenant d'élevages respectueux du bien-être animal, le tout en harmonie avec la préservation de la biodiversité environnante.

Sans oublier notre sélection de vins, issus des domaines de la région, qui vous invitent à explorer toute la richesse des terroirs de l'île.

Et maintenant...

Prenez le temps...

Observez ce qui vous entoure...

Respirez profondément...

Puis laissez-vous porter par ce voyage des sens, comme si vous étiez...
à la table de votre Minà.



Le Menu Découverte

Une expérience culinaire imaginée par le chef

En 5 Temps 130€



En 5 Temps avec fromage 140€



Accord Mets & Vins 60€



Notre menu découverte est servi à
l'ensemble des convives

prix ttc service inclus





Restaurant

L'instant dîner

LE DÉBUT DU VOYAGE

L'oeuf parfait en royale de Langoustine

24€

Un œuf délicatement cuit, niché sous des fèves et petits pois, doucement poêlés puis liés d'un jus de volaille. Une écume légère à la truffe vient l'envelopper, accompagnée d'une fine tuile dentelle et d'une langoustine, comme un contraste entre terre et mer.

Allergènes: oeuf, crustacé, gluten

Croustillant de foie gras

23€

Une escalope de foie gras enrobée de panko, dorée avec finesse, déposée sur une émulsion d'artichaut. Le tout est relevé par un jus de volaille maison et quelques éclats de noisette pour apporter relief et gourmandise.

Allergènes: oeuf, gluten, lactose, fruits sec

Gillardeau en papillon

Des huîtres Gillardeau servies simplement par 6 ou par 12, accompagnées d'un beurre aux algues et fenouil sauvage, de citron et d'une vinaigrette classique.

6 - 21€ / 12 - 42€

LES TARTARES

Tataki de thon rouge ikejime

28€

Un thon rouge juste saisi, enrobé de pistache, accompagné d'une spirale de mayonnaise au yuzu. Autour, un mélange de légumes croquants et pickles, relevé par la fraîcheur d'un sorbet wasabi.

Allergènes: oeuf, arachide, fruit sec, soja, moutarde

Tartare de veau

25€

Un tartare de veau taillé au couteau, servi entre chaud et froid, déposé sur un lit d'os à moelle. Il est accompagné de jaunes d'œufs confits, apportant richesse et douceur à l'ensemble.

Allergènes: oeuf, moutarde

prix ttc service inclus

M



LA MER

La Raviole du Chef 36€

Née d'un travail précis autour de la mer, cette raviole maison renferme langouste et gambas comme un concentré d'iode et de finesse. Elle repose sur une bisque de crustacés, enrichie d'un jus corsé qui vient prolonger toute l'intensité marine.

Allergènes: Gluten, oeuf, crustacé, lactose

Poêlée sèche / calamar 35€

C'est une rencontre entre patience et grillade. La sèche, confite lentement toute la nuit, dévoile une texture douce et profonde, tandis que le calamar vient apporter le contraste du feu. Autour, pommes de terre mitraille, jus provençal, pesto, tomate confite et olives taggiasche composent un équilibre du sud, simple et franc.

Allergènes: aucun

Poulpe façon paëlla de la mer 37€

Une interprétation marine d'un plat de partage, où fregola, palourdes, moules et calamars s'inspirent de la tradition de la paëlla. Le poulpe, travaillé en spirale et grillé à la minute, vient signer l'ensemble, dans un jus safrané aux accents méditerranéens.

Allergènes: Mollusques, crustacés, gluten, lactose

La pêche du soir 42€

Un poisson travaillé dans sa plus pure expression. Accompagnée d'une purée de carotte à l'orange, d'un beurre citronné et de légumes de saison. Un plat qui laisse parler la mer dans sa simplicité.

Allergènes: lactose, poisson

LES VIANDES

Bœuf Angus 37€

Un morceau de bœuf pensé dans sa générosité, accompagné de produits de saison et de textures fondantes. Le jaune d'œuf confit apporte la rondeur, le jus de viande vient lier l'ensemble, dans une assiette à la fois brute et élégante.

Allergènes: gluten, oeuf, lait

Tomahawk de cochon Bella Rouge 34€

Un cochon rôti doucement, comme un plat de transmission et de partage. L'écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches et le jus au lard de Colonnata viennent rappeler une cuisine sincère, profonde et réconfortante.

Allergène: aucun



LA CLÔTURE GOURMANDE

Pavlova framboise & estragon

22€

Une pavlova légère, entre croustillant et fondant, où la meringue accueille la fraîcheur de la framboise. Une touche d'estrageon vient surprendre et relever l'ensemble avec finesse.

Allergènes: lactose

Champagne gourmand

28€

Un dessert comme une dégustation sucrée autour de petites bouchées de saison. Un jeu de textures et de douceur en plusieurs éclats.

Allergènes: fruit à coques, gluten,

Tarte soufflée, cœur coulant noisette & glace café blanc

22€

Une tarte au caractère aérien, qui cache en son cœur une noisette fondante et généreuse. Servie avec une glace au café blanc infusé à froid, pour un équilibre entre chaleur et fraîcheur.

Allergènes: gluten, fruit à coques, lactose

Feuille à feuille vanille & fruits rouges

22€

Un dessert en couches délicates, où la vanille se mêle aux fruits rouges dans un jeu de textures léger et élégant.

Allergènes: gluten, lactose

Choco coco (vegan)

20€

Crèmeux chocolat noix de coco. sorbet noix de coco, chocolat noir dentelle



Nos producteurs locaux

Christophe Piazza
Charcuterie L'Oru de Piazza

Damien Muller
Pêche Ikéjilé

Corse Marée
Huîtres et pêche locale

Mrs & J Porto Vecchio
fruits et légumes