



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 125€

Une expérience en 5 temps inspirée par notre chef

Fromage avec supplément 10€

Accord mets & Vins 60€

Le menu est servi à l'ensemble de la table





Nos Entrées

Poireaux brûlés

Œuf coulant, brocciu, pomelo Corse
24 €

Soupe de nos Côtes

Langoustines royales, fenouil, pain des Maures, rouille
safranée
34€

Trio d'asperges blanches

Vuletta, yaourt, salade d'herbes
26€

Tempura de ris de veau

Artichaut en 2 façons, Tomme de brebis
32€

Assiette de charcuteries Corse

35€





Nos Poissons

St Pierre en croûte d'algues

Lentilles corail, légumes glacés à l'orange, nage et œufs de truite

42€

Calamars entre Terre et Mer

Pesto encre de seiche, céleri fumé, roquette

38€

Nos Viandes

Poitrine de cochon confite

Laquage miel et myrte, poêlée forestière, ail noir

39€

La Côte de Veau pour 2

Écrasé de pommes de terre fumé et mini-légumes

16€ les 100g

Le Végétarien

Risotto Primavera

Fèves, petits pois, asperges vertes, noisettes de Cervione

38€



RELAIS &
CHATEAUX





Nos Desserts

Mille feuilles de canistrelli

Fraises, nepita, brocciu, glace aux canistrelli

18€

Baba au limoncello

Lemon curd, pomelos confits, gel limoncello

16€

Tatin de rhubarbe

Caramel à la fleur d'oranger, amandes, glace au yaourt

16€

Assiette de fromage

3 ou 5 fromages

14/22€





Nos producteurs locaux

*Jacques Abbatucci-Serra di
Ferro
Vache Tigre*

*Corse Marée
Huîtres et pêche locale*

*Jean Charles Gazano -
Porto-Vecchio
Veau*

*Karima
La Fromagerie Porto-
Vecchio*

*Yohann Nauleau
La Boucherie de Lecci*

*Moulin Oltremonti-
Linguizetta
Huile d'olive*

*Christophe Piazza
Charcuterie L'Oru de
Piazza*

*Mr Mallaroni - Porto-
Vecchio
Boulangerie Chez Mallaroni*

*Lucette & Fils
Fruits et légumes*

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

*Damien Muller
Pêche locale*