Nos producteurs

Notre poissonnier, **Corse marée**

Notre boucher, **Antoine Gandolfi**

Nos épices, **Domaine Nepali Safran Corse**

Notre glacier, **Didier Paoli**

Nos confitures, **Charles Antona**

Notre charcutier, **Anthony Domestici**

Nos fromages, **Fromagerie Johana Soton**

Notre apiculteur, **APA & MELE Monsieur Torre**

Nos herbes aromatiques, **les jardins du Misincu**

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

TRA DI NOI

CHEF EXÉCUTIF RICARDO JONES

Des plats généreux à partager, des produits locavores, un choix de mets issus du meilleur de la Corse, une atmosphère pour partir à la découverte des secrets culinaires corses.

"Mon univers culinaire s'imprègne du terroir et de l'histoire du Cap Corse. Suivez-moi pour un moment d'audace et de végétalité iodée, la concentration des goûts sera votre guide dans ce voyage."

Ricardo Jones

MISINCU
CAP CORSE
★★★★★

À partager

Le Prisuttu AOP d'Anthony DOMESTICI, élevage de Piano 80gr • **12€**

La planche de Fromage Corse et sa confiture • **16€**

La planche de charcuterie AOP d'Anthony DOMESTICI • 16€

Nos entrées

LA DORADE • 16€
En ceviche, oignons rouge pickles, mangue et persil

L'ASPERGE BLANCHE • 17€
Purée de cèleri rôti et gel pomelos

LE FOIE GRAS • 24€
Foie gras et velours de figues, champignons et brioche à l'encre de seiche

L'ŒUF DE POULE • 22€
Poché, polenta légère, champignons, coulis de poivrons et truffe d'été

Nos pâtes et risotto

RAVIOLE • 30€
Raviole de langoustines, velouté de vin blanc, panais grillé, ail noir et gingembre

GNOCCHI • 31€
À la crème de truffe, burrata et Népita

LINGUINE VONGOLE • 26€
Palourdes et jus iodé

LE QUINOA • 21€
À la bisque d'algue, asperges vertes, légumes grillés, panisse et salicornes

ARBORIO • 38€
Risotto noir gambas et crabe, piment frais

VEGGIE • 16€
Chanterelles, sauce parmesan, purée de patate douce et poireaux

Prix net service compris.

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1er Juillet 2015,
un listing complet des allergènes présents dans les mets servis est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service.

Nos viandes

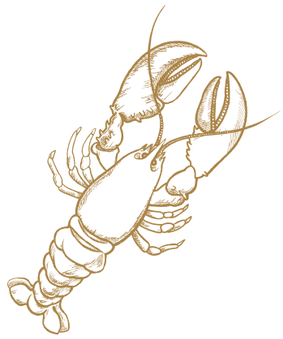
LE BŒUF • 35€
Filet, champignons, mayonnaise ciboulette, chou-fleur et sauce Porto

LE COCHON • 24€
Poitrine confite, pistache, pommes dauphine, mini-légumes et sauce fromage taravello

L'AGNEAU • 36€
Gigot confit, purée brocolis, châtaigne, Népita et sauce orange

LE VEAU • 35€
Paleron confit 7h, foie gras poêlé, sauce Cap Corse et risotto petit-pois

Nos poissons



LE MAIGRE • 28€
Patate douce, mini-légumes et bisque Méditerranéenne.

LA LOTTE • 34€
Parfumée à la citronnelle, haricots blancs et grenade

LA PÊCHE DU JOUR au 100gr • 10€
Poissons entier grillée, frites maison et légumes grillés

LA LANGOUSTE au 100gr • 25€
Servi juste grillée au naturel, frites maison et légumes grillés
Ou en pâte à la bisque.

Les enfants

15€ (moins de 12 ans)

Steak haché
Blanc de volaille
Moules
Accompagnement aux choix :
Frites maison ou légumes

Nos desserts

LE CHOCOLAT • 12€
Crémeux noir, crème légère au lait, sorbet et tuile cacao

LES FRUITS ROUGES • 14€
En feuille à feuille, sorbet litchi-rose, crème légère à la rose et vanille du Mexique

LE CITRON • 14€
Mousse citron, tourbillon de praline noisette, sorbet citron jaune et citron-caviar

LE VACHERIN • 12€
Crème légère Népita, sorbet et crème de pomelo

GLACES ET SORBETS • 4€ la boule
Sélection de glaces et sorbets de la maison PAOLI
Glaces : vanille bourbon, chocolat, brocciu AOP, Cedratine alimea de Damiani, châtaignes
Sorbets : fraise sengana, citron jaune bio, pomelo ruby rose confit, figue de barbarie
Glace végan : vanille bourbon végan