

# MINA

## RESTAURANT

*Ce soir pour le dîner*

**Coppa Nustrale – 12 €**

Charcuterie de cochon Corse

**A Saucer – 11 €**

Petit-pois à la menthe, chèvre frais, poire fermentée et chili oil

**Flat Bread – 12 €**

Tombée d'oignons au porto, XO figatellu et noisettes

**Daurade – 12 €**

En crudo, vierge de kiwi, kumquat confit et coriandre

**Asperges Verte – 13 €**

À la braise, hollandaise au citron et canistrelli aux olives

**Végétal – 21 €**

Asperges blanches au bbq, polenta de maïs Basque et vierge de noisettes à l'ail des ours

**Aile de Raie – 24 €**

Tombée de chou blanc, jus de poisson aux câpres et condiment datte et coing

**Volaille – 23 €**

La cuisse en crapaudine, freekeh, artichauts et jus de poulet au Cynar et yuzu

**A Partager – Cote de cochon de montagne au BBQ – 70€/kg**

Petit-pois, carottes et cédrat confit

**Sélection de fromages Corses affinés – 15 €**

Confit de figues au vinaigre

**Chou Croustillant – 12 €**

Crème légère à la vanille de Madagascar, praliné Amlou, amandes caramélisées  
Sorbet au lait d'amande et huile d'argan

**Fraises & Madeleines – 11 €**

Fraises confites, sorbet ricotta et madeleines fourrées

**Chocolat – 12 €**

Manufacture Nicolas Berger Vietnam 65%, croustillant de pain grillé et sorbet piment

**Dans une démarche environnementale, nos eaux sont issues d'un système de micro-filtration, plate et/ou gazeuse, rafraîchie et à volonté avec une participation de 1€/personne**