



LA TABLE

SIGNÉE REINE SAMMUT

# SAPORI DI CAPICORSU

*Flavours of Cap Corse*

La Table du Domaine Misíncu  
est une balade en Terre Corse,  
portée par la douceur de vivre  
et la sérénité du Cap.

La nature y guide l'instant,  
entre récoltes du jour,  
mer toute proche et inspirations  
méditerranéennes.

Reine Sammut  
y déploie une cuisine libre,  
sensible et lumineuse.

La Table at Domaine Misíncu  
is a journey through Corsican land,  
guided by the gentle pace of life  
and the serene spirit of the Cap.

Here, nature sets  
the rhythm –daily harvests,  
the nearby sea,  
and Mediterranean inspirations.

Reine Sammut  
offers a cuisine that is free,  
sensitive, and full of light.

## ENTRÉES . STARTERS

**Les huîtres de l'étang de Diane** • 24€  
en céviche, en gelée d'eau de mer et en tempura,  
crostini au beurre d'algues

***Diane Lagoon oysters***

*served as ceviche, in seawater jelly and tempura,  
crostini with seaweed butter*

**Soupe de poissons de roche et fruits de mer** • 26 €  
comme un chawanmushi, rouille safranée

***Rock fish and seafood soup***

*prepared like a chawanmushi, saffron rouille*

**Petites courgettes à la fleur farcie** • 28€  
brocciu et parmesan aux herbes, bulagna de porc noir

***Baby courgettes with stuffed blossoms,***

*brocciu and Parmesan with herbs, Corsican black pork bulagna*

**Artichauts violets & gnocchi de pomme de terre façon barigoule** • 30€

***Violet artichokes and potato gnocchi barigoule style***

## PLATS . MAIN COURSES

Dos de loup de méditerranée • 46€  
confit à l'huile d'olive

feuilles et côtes de blette du jardin

*Mediterranean sea bass loin, slow-cooked in olive oil*

*Swiss chard leaves and stems from the garden*

Risotto crémeux aux petits pois • 38 €  
façon carbonara

panzetta croustillante

*Creamy pea risotto, carbonara-style*

*crispy pancetta*

Cannelloni de sanglier • 38€  
aux épinards & bruccio

jus d'une daube au citron parfumé au genièvre

*Wild boar cannelloni with spinach and brocciu*

*daube jus with lemon and a hint of juniper*

Pithiviers de suprême de pigeon • 45€

fèves au jus, mesclun du jardin et cuisse rôtie

*Pigeon supreme pithivier*

*broad beans in jus, garden mesclun and roasted leg*

## FROMAGES

Plateau de fromages Corses • 16€  
*Corsican cheese selection*

## DESSERTS

Raviole de rhubarbe, pistou “basilic-menthe” • 16€  
yaourt grec et sorbet framboise  
*Rhubarb ravioli, basil-mint pistou*  
*Greek yogurt and raspberry sorbet*

Mousse de bruccio, sorbet fleurs de sureau • 16€  
pâte sablée et gelée d'agrumes  
*Brocciu mousse, elderflower sorbet*  
*shortcrust pastry and Corsican citrus jelly*

Crêpe dentelle croustillante, écume de café • 16€  
praliné noisette et caramel au Baileys  
*Crispy lace crêpe, coffee foam*  
*hazelnut praline and Baileys caramel*

Pâte sablée cacao, crémeux chocolat noir • 16€  
fumé au foin  
crème anglaise et glace au sarrasin  
*Cocoa shortcrust pastry, dark chocolate cream*  
*infused with hay smoke*  
*custard sauce and buckwheat ice cream*

Prix TTC, service compris – Nous vous informons que nous travaillons des produits frais, selon l'arrivage et la saison. Liste des allergènes disponible sur demande.

Prices include taxes and service – Please note that we use fresh seasonal produce, subject to availability. Full list of allergens available upon request.