

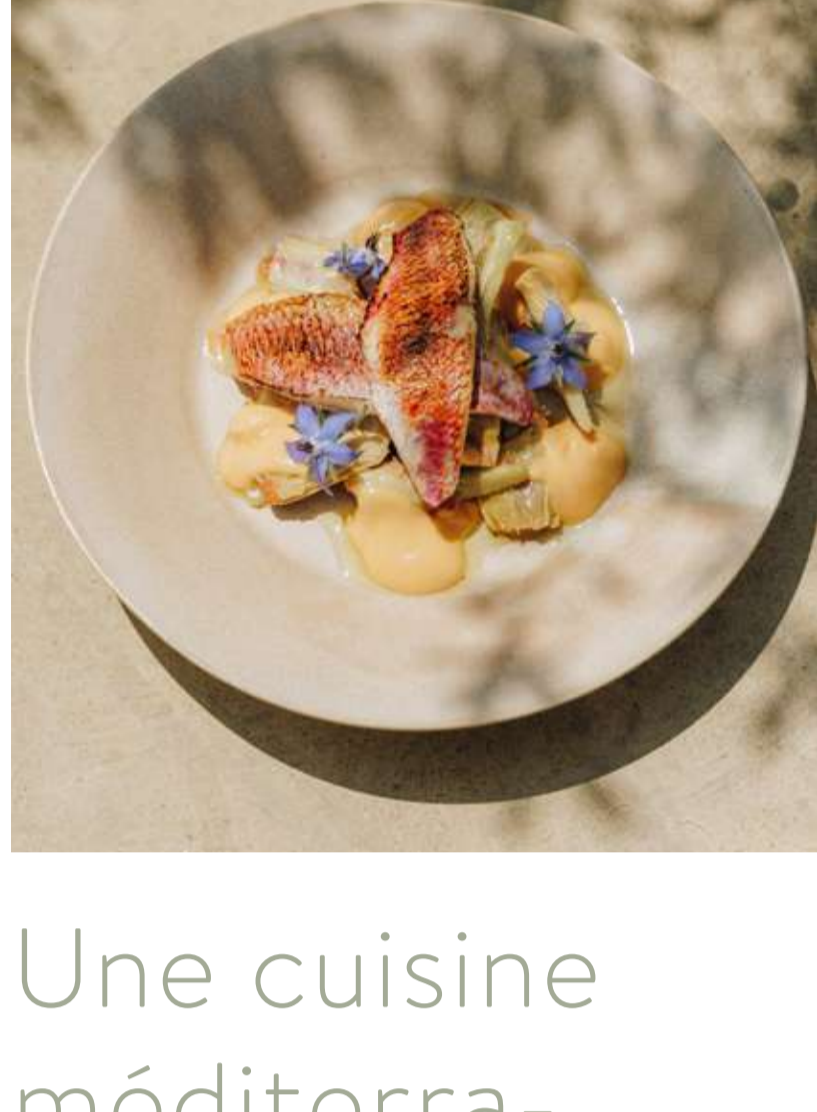
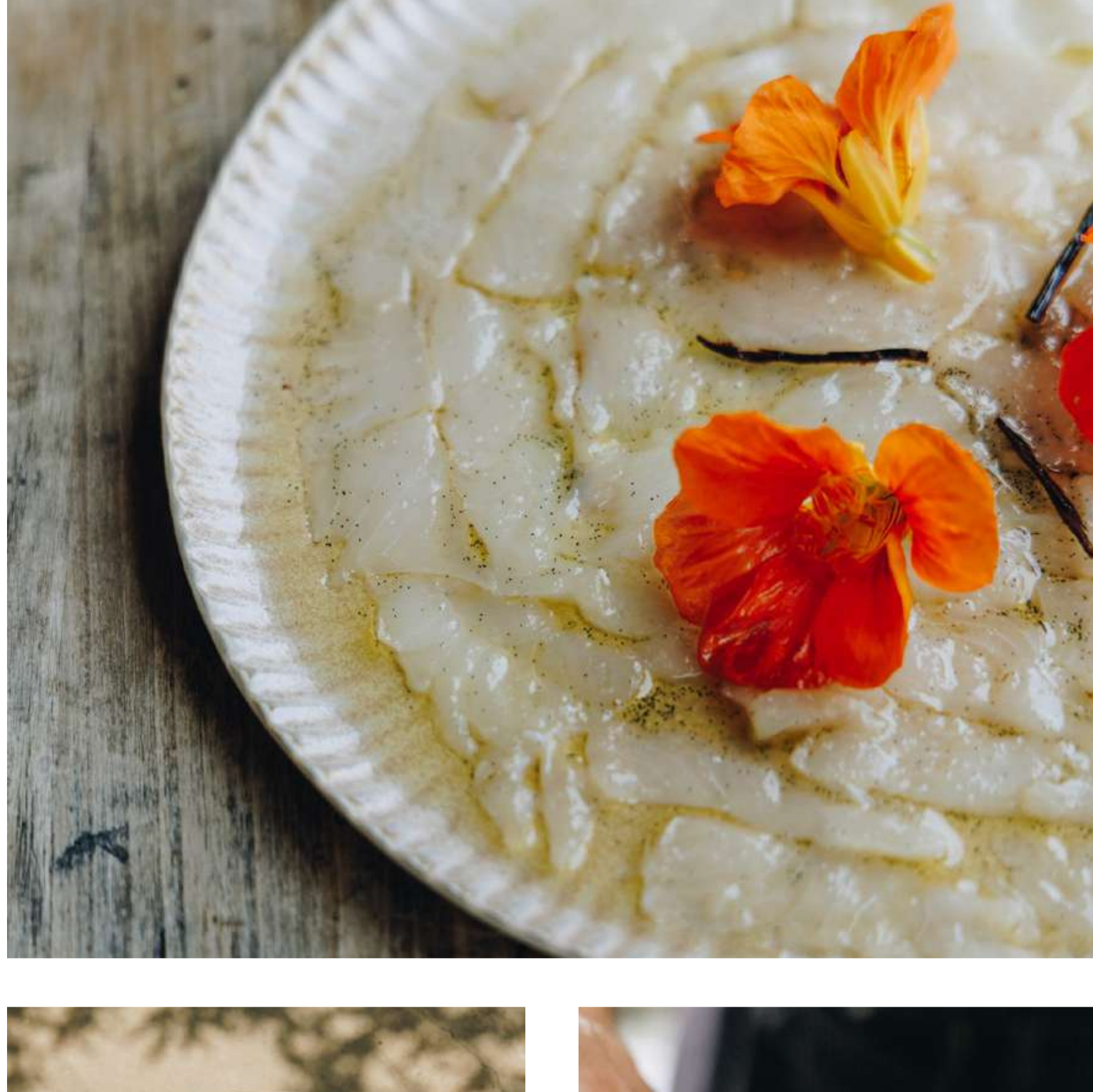


Cagnano, Mai 2026

Le Domaine Misincu accueille Reine Sammut pour une collaboration gastronomique d'exception

Depuis sa réouverture le 29 avril 2026, le Domaine Misincu ouvre un nouveau chapitre gastronomique en accueillant la cheffe Reine Sammut à la tête de l'identité culinaire de ses deux restaurants : La Table et Le Jardin.

Figure emblématique de la cuisine méditerranéenne, Reine Sammut y déploie une approche libre, sensible et profondément ancrée dans le vivant. Dans cet écrin préservé du Cap Corse, entre mer, montagne et maquis sauvage, cette collaboration donne naissance à une expérience culinaire où terroir corse, nature et art de vivre méditerranéen dialoguent avec évidence.



Une cuisine méditerranéenne vivante et enracinée

Aux côtés du chef Jordan Césaire et du chef pâtissier Thomas Ferrond, Reine Sammut imagine une cuisine guidée par les saisons, la pêche locale, les producteurs corses et les récoltes du Domaine.

Au cœur de cette approche, le potager de Misincu occupe une place essentielle. Véritable jardin vivant du Domaine, il fournit une grande partie des herbes aromatiques, jeunes pousses et légumes travaillés à La Table. Cultivé au rythme des saisons, il nourrit une cuisine fraîche, instinctive et profondément connectée à son environnement.

À La Table, l'expérience prend la forme d'une gastronomie lumineuse et épurée, où les influences provençales rencontrent le terroir insulaire. Les huîtres de l'étang de Diane se découvrent en ceviche, en gelée

d'eau de mer ou en tempura, tandis que les petites courgettes à la fleur farcies au brocciu côtoient un dos de loup de Méditerranée confit à l'huile d'olive et accompagné de blettes du jardin. Les desserts prolongent cette fraîcheur méditerranéenne avec, notamment, une raviolle de rhubarbe au pistou basilic-menthe et sorbet framboise.

« Ce lieu m'a touchée immédiatement. Il y a ici une énergie brute, un lien direct avec la nature. C'est le cadre idéal pour une cuisine sincère et vivante »,

Reine Sammut.

Parmi les temps forts de la saison, Reine Sammut dévoile également « Strada d'Oliu », un menu consacré aux huiles d'olive corses. Chaque assiette dialogue avec une huile sélectionnée pour sa personnalité et son terroir, dessinant un voyage entre terre, maquis et Méditerranée.

Au Jardin, la cuisine se fait plus spontanée et conviviale, dans un esprit de partage porté par les produits du jour et la douceur des longues journées d'été.



LE BRUNCH DU DIMANCHE, AU RESTAURANT LE JARDIN

Chaque dimanche, le Domaine Misincu propose également un grand brunch méditerranéen pensé comme un moment de partage et de douceur face à la mer.

Imaginé dans l'esprit de la maison, ce rendez-vous dominical met à l'honneur les produits corses, les récoltes du potager, les pâtisseries maison, les fruits frais, les préparations salées et les inspirations méditerranéennes chères à Reine Sammut. Une expérience conviviale et généreuse, ouverte aussi bien aux clients de l'hôtel qu'aux visiteurs de passage dans le Cap Corse.



MISINCU, REFUGE MÉDITERRANÉEN AU BOUT DU CAP CORSE

Seul hôtel 5 étoiles du Cap Corse, le Domaine Misincu cultive une approche singulière du luxe : plus silencieuse, plus sensorielle, plus essentielle.

copyright : Magali Cancel

Ouvert sur la nature, le Domaine propose une expérience complète mêlant gastronomie, bien-être, spa, activités de plein air et art de vivre méditerranéen. Pensé comme un refuge, il invite à ralentir, respirer et se reconnecter à l'essentiel.

@domaine_misincu

UNE NOUVELLE SAISON SOUS LE SIGNE DU VIVANT

Avec cette collaboration, le Domaine Misincu affirme une vision où hospitalité, nature

et création culinaire avancent ensemble. Une saison portée par le goût du vrai, l'attention au vivant et une certaine idée de la Méditerranée.



LE DOMAINE MISINCU

Un refuge pour ralentir et se reconnecter

Ici, le luxe se vit lentement. Au-delà d'une simple destination, le Domaine Misincu est une expérience, un retour aux sources, une invitation à ralentir,

à se recentrer. Niché dans un cadre sauvage et préservé du Cap Corse, le Domaine incarne la philosophie de la "Slowspitality": une approche du bien-être consciente et intentionnelle, qui invite chacun à ralentir, à se reconnecter et à se régénérer.

MISINCU

Domaine Misincu
Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse
+33 (0)4 95 35 21 21 • contact@hotel-misincu.com
hotel-misincu.fr

