



Menu « Plaisir gourmand » 95€

Entrées

La Langoustine du Cap Corse et les Herbes du Maquis

Les langoustines saisies au barbecue Japonais, copeaux de fruits et légumes de saison, Bouillon de tête émulsionné aux herbes

Le Thon Rouge de nos côtes et Le Caviar

Carpaccio de Thon roulé au Kombu et pignons de pin, grains de Caviar et Dashi à boire

Le foie gras de canard, la rhubarbe et le Lonzu

Le lobe poché dans une sangria de myrte, Rhubarbe en deux textures et Lonzu finement tranché

La Courgette du Potager et La Truffe d'été

Les Courgettes dans tous leurs états en chaud et froid, Brocciu et Croque Truffe

Plats

Le Loup Sauvage et la Noisette de Cervione

Le Dos de Loup cuit à l'huile de Noisette, fine tartelette aux girolles, Oignon Nouveau et Jeunes Poireaux, jus d'arrêtes

Le St Pierre et Le Safran du Domaine Népal

Aiguillettes rôties, garniture comme une bouillabaisse, Bouillon de Soupe, Croustillant de Rouille

Le Bœuf Angus et le Sciaccarellu

Paleron de Bœuf mariné au Vin corse, condiment d'une béarnaise, légumes d'été confits



Le Ris de Veau Corse et la Carotte des Sables

Pomme de Ris de Veau Croustillante à la Farine de Châtaignes, déclinaison de Carottes des sables, un jus à la réglisse

Sélection de fromages « nustrale » frais et affinés (18€)

Desserts

Le citron Meyer et la népita

Façon tarte au citron meringuée à la française, sorbet népita

La cerise et l'amande fraîche

Mousse à l'amande aux éclats de cerise amarena
Coulis citron et son sorbet cerise, crème glacée amande

Le brocciu et le lait de brebis

Soufflé au brocciu frais accompagné de sa verrine pannacotta au lait de brebis et son sorbet

Le chocolat abinao et la mangue

Croustillant comme un strüsel, ganache foisonnée, espuma et mangue relevée au poivre de java

Menu « Page Blanche » 140 €

Voyage en 6 mets élaborés spécialement pour vous par notre chef Alexandre FABRIS, autour de produits locaux.

Notre sommelier Antonio vous propose un accord mets et vins, 4 verres (45€) ou 5 verres (55€)

Menu végétarien 80 €

Selon la saison



Le Chef Alexandre Fabris a reçu en cadeau son envie de cuisiner de son père Restaurateur en Bourgogne & de sa grand-mère souvent en cuisine.

Il se forge une éducation culinaire auprès de Chefs de renom tels que Jacques Lameloise, Marc Meneau ou encore Jean-Claude Guillon.

Au fil des tables, des adresses, et de ses voyages, la cuisine d'Alexandre se développe. Créatif de nature, le Chef propose une cuisine de terroir tout en délicatesse et finesse.

En effet, amoureux des beaux produits il met un point d'honneur à collaborer avec des producteurs et éleveurs locaux.

Dans le respect des traditions, la Carte est à la fois Corse, moderne et n'oublie pas les origines bourguignonnes du Chef.

Le Plaisir de partager à l'image de la Signoria.
Nous vous souhaitons un agréable voyage culinaire



*Notre restaurant gastronomique est ouvert tous les soirs à partir de 19h30 jusqu'à 22H00 excepté le lundi soir
Le service du déjeuner se tient à partir de 12h00 jusqu'à 14h00
Le service du petit-déjeuner entre 7h00 à 10h30*



Carte du déjeuner

Entrées

Légumes du potager de la Signoria grillés, Fromage frais et Charcuterie de Balagne

Ceviche de thon rouge, pastèque, légumes croquants relevés au Citron Meyer

Salade Caesar, volaille de la Signoria, anchois et Basilic du Jardin

Plats

Le Thon rouge de nos côtes et son Wok de Légumes de Saison

Dos de mullet du Cap Corse, garniture Thaï, rappé de poutargue, velour de sarrasin

Entrecôte de Veau Corse comme un Osso-Bucco, aligot à la Tomme Corse

Desserts

Notre chef pâtissier vous propose ses plaisirs sucrés du moment

FORMULE

Entrée + Plat + Dessert = 75€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 55€