



Le Chef Romain MASSET a reçu en cadeau son envie de cuisiner de son grand père,
souvent en cuisine pour préparer des plats pour toute la famille.

Il se forge une éducation culinaire auprès de Chefs de renom tels que
Louis Grondard, Yannick Franques et Régis et Jacques Marcon.

Au fil des tables, des adresses et des échanges, la cuisine de Romain s'affine.
Créatif de nature, le Chef propose une cuisine gastronomique tout en
Respectant la nature et les traditions culinaires Corse.

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 et moderne, alliant le terroir à la
Gastronomie.

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

Le service du déjeuner se tient à partir de 12h00 jusqu'à 14h30

Le service du petit-déjeuner entre 7h30 à 10h30

Les Entrées Végétales

La Courgette

Courgette jaune et verte, Beignet de fleur,

Amande fraîche,

Sorbet au basilic du jardin

34 euros

La Tomate

Assortiment de couleur, Framboise déclinée,

Sorbet estragon,

Vinaigrette à l'immortelle

32 euros

Les Entrées Terre- Mer

L'Oignon Blanc de la Signoria

Caramélisé, frit et en pickles,

Crèmeux de Brebis, Œuf de caille croustillant,

Consommé d'oignons parfumé au Cubebe

40 euro

La Sardine

Snackée en feuille et fumée au cep de vigne,

Raisins blancs croquants, Pelote de riz au coulis de verjus, Radis croquants

Emulsion à l'huile de persil

42 euros

Les Poissons

Le Maigre

Confit, accompagné de sa raviole croustillante,

Fenouil croquant et doré,

Vinaigrette myrtille au yaourt de chèvre

50 euros

La Liche

Rôtie, en tartare,

Surprise de tomates cerise,

Sabayon à la verveine

56 euros

Le Poisson de nos côtes

Cuit au plat,

Assortiment de courges en gâteau, cubes confits et en spaghetti,

Beurre mousseux à la citronnelle

52 euros

Les Viandes

Le Veau Corse

Carré rôti à l'agastache,
Croustillant d'abats, courgettes glacées et grillées,
Jus corsé
54 euros

Le Cochon de lait Nustrale

Carré rôti, épaule braisée, gigot en croûte d'herbes du maquis,
Pétales d'oignons garnis aux haricots liés aux herbes fraîches,
Jus accompagné d'abats et de graines de moutarde
50 euros

La Pintade de la Signoria

Le suprême parfumé aux champignons cuit sur coffre, cuisse braisée
Pomme céleri rave en spirale, Fraîcheur de céleri branche
Jus de volaille au vieux vin du Cap Corse
46 euros

La Sélection de Fromages Corses

Légumes craquants, amandes fumées,
Raisins au cognac, compotée de fruits
20 euros

Les Desserts de Yohan Marpot

Fraise et Olive

Parfait d'huile d'olive corse, crème et confit d'olive

Espuma de fraises, sorbet de fraise Mara des Bois

24 euros

Figue et Amarante

Biscuit croustillant, amarante soufflée, crémeux myrthe

Nuage de feuille de figuier, sorbet de figue violette

24 euros

La Pêche et le Miel

Bouchon brioché au miel du maquis, infusion de pêche et népita

Mousse de pollen, sorbet pêche de vigne

24 euros

Chocolat et Mûre

Biscuit moelleux au grué, crémeux et sorbet mûre

Cacao et fleur de sel

24 euros

Menu Découverte

(4 plats-145 euros)

« Créez Votre Menu »

Une Entrée végétale

Un Poisson

Une Viande

Un Dessert

Menu Dégustation

(7 plats-195 euros)

« Créez Votre Menu »

Une Entrée Végétale

Une Entrée Terre-Mer

Un Poisson

Une Viande

La Sélection de Fromages

Un Dessert aux fruits

Un Dessert