

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 Betterave**

Trilogie de Betterave en crues, cuites et en mousse

Fraicheur de Kiwi, Croustillant Acidulé,

Vinaigrette de Crist Marine

32 euros

### **Le Topinambour et le Cèpe**

En ravioles et glacé,

Cèpes rôtis au jambon corse

Bouillon de racine

40 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

38 euros

### **La Saint-Jacques**

Snackée et en tartare,

Salade de cresson aux éclats de châtaigne croustillants

Sabayon et suprême de clémentine

42 euros

## Les Poissons

### **La Daurade Royale**

Cuit Meunière,

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

*Beurre moussoux à la citronnelle*

50 euros

### **Le Rouget**

Poêler dans son filet,

*Pomme de terre confite, Purée à l'huile d'olive*

*Jus d'arrête à l'huile d'olive noire*

52 euros

### **Le Poisson de nos côtes**

Grillé et fumé au genévrier,

*Poireaux glacés et flambés, cueillette de champignon*

*Jus de volaille infusé au genièvre*

56 euros

## Les Viandes

### Le Veau Corse

Carré rôti à la croute de noisette,  
Paleron de veau en navarin, éventail de navets colorés,  
Jus perlé  
54 euros

### L'Agneau de lait Corse

Carré rôti, gigot en feuilles de blettes, épaule confite brioché,  
Risotto de blettes à la tome de brebis,  
Jus d'ail confit et herbe à baron  
52 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

### **La Noisette corse et le Cèpe**

Blanc mangé et biscuit noisette

Parfait glacé, crème anglaise, et caramel de cèpe

24 euros

### **Figue et Amarante**

Biscuit croustillant, amarante soufflée, crémeux myrthe

Nuage de feuille de figuier, sorbet de figue violette

24 euros

### **Le Coing et le Safran du domaine népali**

Effeillé de coing confit, Nuage de Safran

Croustillant feuilleté

24 euros

### **Chocolat et le Marron**

Feuille à feuille de cacao, crémeux chocolat noir

Glacé, mousse et éclats de marron

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