



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

Araignée de mer

Pâte lustrée, cannelloni de céleri rave,
Gelée de céleri branche, pomme, livèche,
Mayonnaise légère à l'huile de carapace

32 euros

L'Artichaut

Artichaut poivrade façon Barigoule,
Fleur de pickles, tartare de clémentine de Printemps,
Sabayon Géranium

44 euros

Le Bruccio

Raviole aux herbes,
Fèves, petits pois grillés,
Bouillon de cosse infusé à la Sarriette

38 euros

Les Poissons

La Truite

Confite à l'huile de noisette,
Carotte nouvelle zébré d'oseille,
Vinaigrette orange et ses condiments

50 euros

Le Saint Pierre

Cuit au naturel,
Tartelette de fenouil sauvage grillé, confit,
Jus de viande infusé à l'anis vert

52 euros

Les Viandes

Le Bœuf Corse

Côte cuite au sautoir, poitrine marinée,
Spirale de pomme de terre et vert de blette, purée fumée,
Jus perlé à la moelle de bœuf

54 euros

L'Agneau de lait Corse

Carré poêlé, épaule confite et gigot en ragoût,
Asperges verts cuites à l'anglaise, grillées,
Jus d'ail triquètre

52 euros

La Sélection de Fromages Corses

20 euros

Les Desserts

24 euros

Les Agrumes

Crus, confits et glacés,
Meringue à la menthe glaciale

La Fraise

Fraîche, en capsule sur un Canistrelli,
Crémeux et sorbet estragon,
Jus acidulé

Le Bruccio, Miel

Frais, crémeux puis glacé,
Gavotte au miel, pluie de Pollen

Le Chocolat, Café

Biscuit moelleux au café, crémeux, sorbet chocolat,
Tartelette café soupoudré de chocolat