



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



Les Entrées

La Langoustine

Pané et juste cuite, en tartare, soufflée,
Concombre grillé, gelée vinaigrée,
Mayonnaise légère de coriandre

48 euros

La Tomate

Fraîche, confite et sèche,
Olive Picholine et thymus Herba-Barona
Sorbet et Eau rafraîchissante

44 euros

La Courgette du Potager

Jaune marinée, tartelette renversée,
Amandes fraîches, crémeux grillé,
Sorbet Verveine

40 euros



Les Poissons

Le Thon de Méditerranée

Roti, ventrèche grillée, burrata fumée,

Artichaut poivrade confit, ail noir,

Pesto au basilic

54 euros

Le Pagre

Cuit Meunière, parfumé à l'Agastache,

Rose de pâtisson, Girolles poêlées,

Beurre noisette à la pêche blanche

56 euros



Les Viandes

Le Veau Tigre

Quasi doré au sautoir, braisé à l'olive noire,

Petits farcis, grillés, fumés, glacés,

Jus de légumes infusé à l'olive grossane

58 euros

Le Cochon de Lait

Carré rôti, roulé dans la Pancetta, poitrine confite, saucisse à l'origan,

Laitue braisée glacée aux poivrons du potager,

Jus corsé accompagné de condiments

54 euros



La Sélection de Fromages Corses

Fromages fermiers de Balagne affinés

28 euros

Les Desserts

28 euros

La Pêche

La pêche blanche déstructurée, la pêche jaune tout en fraîcheur,
Verveine dans tous ses états, décoction de pêche, glaçon de verveine

La Framboise

Fraiche, perle translucide,
Éclats de meringue à la sarriette, duo de sorbet

L'abricot

Rôti, poché, tartare acidulé,
Glace lavande et cristallines, sabayon abricoté

Le Chocolat Araguani 72%

Biscuit moelleux, ganache onctueuse,
Blanc Manger et gel parfumé au poivre Timut, Sorbet Araguani

Pour votre confort il est préférable de nous faire part de vos desserts lors de la prise de commande

Prix ttc et service compris



Nos Fournisseurs

Que nous remercions pour leurs produits d'exception

Mr Abbatucci Antoine, *Eleveur de Veau Tigre*

Mr Diogo, *Potager de la Signoria*

Mr Jérémie Corbice et Mme Maria Stella Inzaina, *Eleveur d'escargots*

Mr Franceschi, *Pisciculture Ucciani*

Mr Joseph Ricco, *Pêcheur de Calvi*

Mme Françoise Ottavi, *Vinaigre*

Mr David Casoni, *Noisette de la Plaine Orientale*

Mr Hander Adan, *Apiculteur Balagne*

Mr Marco, *Volaille de la Signoria*

Mme Cecile, *Cueilleuse herbes*

Mme Charlotte Théliet, *Infusion*

Mme Samia Pierlovisi, *Charcuterie Pierlovisi*

Mme Johanna Soton, *Fromagerie de Fiore di latte*

Mme Natascha et Mr Raphael, *Domaine de Nepali*

Mr Paul François Santoni, *Eleveur de cochon*

Mr Stéphane Dobelle, *Fromagerie A Pastoriciola*

Mme Sandrine Shaeffer, *Bergerie de Frassigna*

Mr Stéphane Shintu, *Fromagerie de Pelliciani*

Mr Tournadre Alex, *Boulangerie Pâtisserie Traiteur Granu Grossu de Lumio*