



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

Le Cèpe

Ravioles pochées et frites, quartier rôti,
Figues fraîches, sabayon de feuilles de figuier,
Bouillon de champignons

44 euros

Le Butternut du potager

En mille-feuille, cannelloni et velouté,
Melon blanc, billes de câpres et estragons,
Jus acidulé

42 euros

La Truite Arc en Ciel

Confite, glacée d'une vinaigrette verte,
Courgette de couleur, marinée et croquante,
Purée infusée à la fleur de tagète

46 euros



Les Poissons

Poisson de nos Côtes

*Cuit meunière en croûte de pignon de pins,
Betteraves multi-couleur aux baies de sureaux,
Beurre mousseux floral*

54 euros

Le Murone

*Confit, glacé et en moussette,
Fenouil rôti, citron confit et criste marine
Sauce vierge anisée*

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

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

La Figue

Rôtie, crue et acidulée, feuille infusée,
Gelée et crémeux à l'hibiscus et ses sorbets

Chocolat Macaé, 62% pure Brésil

Biscuit moelleux, sablé chocolat,
Cœur de criste marine, mousse Macaé et son sorbet

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 Théliér, *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*