



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

Confite, glacée d'une vinaigrette acidulée,
Céleri fondant et craquant, suprême de clémentine,

Châtaigne grillée

46 euros



Les Poissons

Poisson de nos Côtes

Cuit Meunière, noisettes grillées,
Panais caramélisés, gnocchis de caroubes,
Sauce matelote

54 euros

Le Pagre

Rôti et fumé au genévrier,
Main de Bouddha confite, carotte glacée,
Sauce genièvre

56 euros



Les Viandes

Le Boeuf

Paleron braisé et grillé,
Tartelette de navets colorés, raisins Chasselas,
Sauce vin rouge

54 euros

Le Gibier à plumes

Rôti, laqué aux vinaigre d'Agastache,
Choux farcis de cuisse confits, fricassée de Sparassis
Jus corsé

58 euros



La Sélection de Fromages Corses

Fromages fermiers de Balagne affinés

28 euros

Les Desserts

28 euros

La Pomme

Tatin caramélisée, bille cristalline,
Cake épicé, diplomate cannelle et sa crème glacée,
Sorbet pomme particulier

La Framboise

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

Le Coing

Sphère surprenante au coing,
Pâte et gel de coing,
Caramel à la vanille et son sorbet

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

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*

Prix ttc et service compris