



Juan Carlos Perez Durán chef du restaurant La Signoria, distingué d'une étoile au Guide MICHELIN 2019, imagine sa cuisine comme une véritable ode à la Méditerranée et puise son inspiration au plus proche de la nature.

Originaire de Séville, en Andalousie, où sa grand-mère lui a transmis son amour pour la cuisine, il étudiera ensuite à Alicante, sur la Costa Blanca, et fait ses premiers pas dans les meilleurs restaurants de la Région.

Sa passion n'a plus de frontières : il découvrira par la suite la gastronomie et l'excellence à la Française au sein de grandes maisons en Bretagne et à Carcassonne.

Le Chef propose une cuisine moderne, cosmopolite, créative et contemporaine. Une diversité culinaire qu'il a acquise en travaillant dans de grands restaurants et chaînes hôtelières aux quatre coins du monde comme la Réunion, l'Asie, les Caraïbes, et plus récemment en Polynésie au St. Regis Bora Bora.

Amoureux des beaux produits, et sensible à l'écoresponsabilité, il met un point d'honneur à mettre en avant le travail de nos producteurs et éleveurs locaux.

A travers cette nouvelle carte, le Chef retranscrit sa richesse et sa sensibilité culinaire et vous invite pour une expérience sensorielle gastronomique aux influences méditerranéennes.

Dans le respect de la Balagne, la Carte est à la fois traditionnelle et moderne, alliant le terroir à la Gastronomie.

Le Plaisir de partager une cuisine savoureuse et de recevoir autour d'une table d'exception.  
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

### Le Pagre

En carpaccio légèrement fumé, caviar citron Meyer,  
Edamame et leche tigre au coco

42€

### L'Artichaut

En brunoise, confit,  
Jus de cochon noir et truffe d'été

44€

### La Seiche et le Petit Pois

En tartelette, petits pois,  
Duo de crèmes de seiche et crémeux de petits pois

46€

## Les Poissons

### *Le Poisson de nos Côtes*

*Caviar et crème de poisson,*

*Légumes du Potager de la Signoria, caviar de moutarde,*

*Jus d'arrêtes*

56€

### **La Raie**

*Confite,*

*Figatellu de Cochon Nustrale, haricots Corses,*

*Jus terre et mer*

54€

## Les Viandes

### Le Pigeon

Laqué au romarin et poivre de Timut,  
Pain asiatique au pigeon et escabèche,

Jus corsé

56€

### La Viande de notre Terroir

Effilochée et laquée façon terrine,  
Poulpe, morilles et riz meloso,

Jus réduit

62€



## **La Sélection de Fromages Corses**

*Fromages fermiers de Balagne affinés*

28€

## **Les Desserts**

28€

### **Le Miel de Printemps et Pollen**

*En caviar aigre-doux, crème de miel,*

*Financier pollen et glace aigre douce*

### **Le Tiramisu Caroube**

*Crémeux café, biscuit cuillère,*

*Liqueur de châtaigne,*

*Glace Caroube*

## Menu Découverte

Prémices Salées

\*\*\*

### Le Pagre

En carpaccio légèrement fumé, caviar citron Meyer,

Edamame et leche tigre au coco

\*\*\*

### L'Artichaut

En brunoise, confit, jus de cochon noir et truffe blanche d'été

\*\*\*

### Le Poisson de nos Côtes

Caviar et crème de poisson,

Légumes du Potager de La Signoria, caviar de moutarde et jus d'arrêtes

\*\*\*

### Le Pigeon

Laqué au romarin et poivre de Timut, pain asiatique au pigeon et escabèche, jus corsé

\*\*\*

### Le Concombre

Crémeux aigre doux, sorbet jalapeño concombre

\*\*\*

### Le Tiramisu Caroube

Crémeux café, biscuit cuillère,

Voile de Liqueur de châtaigne, glace Caroube

\*\*\*

Festival de Mignardises

170€

Nous vous informons que le choix de ce menu s'applique pour l'ensemble des convives

Prix ttc



## 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*