



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 Saint 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 un 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

### *La Courgette de “La Signoria”*

*Déclinaison autour de la courgette,  
Crème à la brousse de Chèvre et mentha requienii*

42€

### *Le Poireau de « La Signoria »*

*Grillé, truffe noire, panais et pomme verte  
Vinaigrette de truffe*

42€



## Les Poissons

### *Le Poisson de nos Côtes*

Foie gras poêlé, légumes de Saison,  
Crème de figues Corse du Potager et échalotes

58€

### *La Langouste Corse*

Déclinaison de carottes,  
Jus de langoustes au curry vert

85€



## Les Viandes

### Le Pigeon

*Pigeon Impérial d'Angélin mûré, déclinaisons de butternut,*

*Jus de pigeon corsé*

68€

### Le Porc Noir Nustrale

*Aux saveurs Asiatique, Pakchoï et coriandre,*

*Riz vénéré et jus corsé*

62€



## **La Sélection de Fromages Corses**

*Fromages fermiers de Balagne affinés*

28€

## **Les Desserts**

28€

### **Le Chocolat**

*Trio de chocolat Valrhona et poivre long de Java*

### **Le Vacherin**

*Déclinaison de fraises et hibiscus en textures*

## Nos Fournisseurs

Que nous remercions pour leurs produits d'exceptions

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*