

## Menu Découverte

Prémices Salées

\*\*\*

Mise en Bouche

\*\*\*

### **Le Poireau de « La Signoria »**

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

\*\*\*

### **La Courgette de “La Signoria”**

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

\*\*\*

### **Le Poisson de nos Côtes**

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

\*\*\*

Petite gourmandise

\*\*\*

### **Le Chocolat**

Trio de chocolat Valrhona et poivre long de Java

\*\*\*

Festival de Mignardises

170€

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

Prix ttc – Hors service

## Menu Expérience

Prémices Salées

\*\*\*

### L'Huitre

Mi-cuite dans sa coquille, crème d'huitre, jaune d'œuf confit épicé, Espuma béarnaise

\*\*\*

### Le Poireau de « La Signoria »

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

\*\*\*

### Le Poisson de nos Côtes

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

\*\*\*

### La Langouste Corse

Déclinaison de carottes, Jus de langoustes au curry vert

\*\*\*

### Le Pigeon

Pigeon Impérial d'Angélin maturé, déclinaison de butternut, jus de pigeon corsé

\*\*\*

### Natillas

Caviar " Ossetra One Ultraia " sur son sablé, crème anglaise citronnée

\*\*\*

### Le Vacherin

Déclinaison de fraises et hibiscus en textures

\*\*\*

Festival de Mignardises

220€

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

Prix ttc – Hors service