



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
Le service du déjeuner se tient à partir de 12h00 jusqu'à 14h30
Le service du petit-déjeuner entre 7h30 à 10h30

Les Entrées Végétales

L'Artichaut

Poivrade façon barigoule, en pickles et tartare

Sabayon Basilic

32 euros

Le Bruccio

Ravioles,

Méli-mélo de légumes et bouillon infusé à la sarriette

28 euros

Les Entrées de la Mer

Le Caviar de Sologne

Haricots verts de la Signoria, esturgeon fumé,

Blinis à la châtaigne, crème ciboulette

64 euros

La Langoustine

Frite, asperges vertes cuites et crues,

Bouillon d'herbes à baron

48 euros

Les Poissons

Le Rouget

Crispy, fenouil craquant,

Calamar snacké,

Sabayon bouillabaisse

46 euros

Le Denti

Confit, radis glacés de couleur, pousses d'épinards

Vinaigrette aux agrumes

48 euros

Le Saint Pierre

Rôti au sautoir, Salicorne

Asperges blanches, Dés de pomelos,

Sauce beurre de sureau

52 euros

Les Viandes

Le Bœuf Corse

Carré rôti aux herbes du maquis,
Effiloché de joue, carottes fanes et condiment à l'estragon,

Jus corsé

52 euros

Le Cochon de Nouste

Carré au sautoir, poitrine confite,
Petit pois à la française liés à l'huile de persil,

Jus perlé

48 euros

La Volaille de la Signoria

Le suprême cuit au BBQ et fumé au romarin, cuisse confite,

Légumes printaniers

42 euros

La Sélection de Fromages Corse

Légumes craquants

Raisins au cognac, compotée de fruits

20 euros

Les Desserts

La Fraise

Crue et cuite, dôme soufflé

Glace Marades bois, parfumée au poivre de Timut

22 euros

La Clémentine d'Été

Confite, crème légère et sorbet

Décoction d'herbes à Baron

22 euros

Le Miel et Le Bruccio

Onctueux, craquants et glacés,

Éclat de pollen

22 euros

Le Chocolat

Branche d'amandier,

Sorbet cacao

22 euros



Menu Découverte

(4 plats - 145 euros)

« Créez Votre Menu »

Une Entrée végétale

Un Poisson

Une Viande

Un Dessert

Menu Dégustation

(7 plats - 195 euros)

« Créez Votre Menu »

Une Entrée Végétale

Une Entrée de la mer

Un Poisson

Une Viande

La Sélection de Fromages

Un Dessert aux fruits

Un Dessert