

**Tarifs imbattables**  
**Services sur mesure**  
**Expertise unique**



---

**LITTLE GUEST**

---

**présente**

**Les plus belles destinations  
familiales sont sur  
[www.littleguestcollection.com](http://www.littleguestcollection.com)**



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

### La Courgette

Courgette jaune et verte, Beignet de fleur,

Amande fraîche,

Sorbet au basilic du jardin

32 euros

### Le Bruccio

Ravioles,

Méli-mélo de légumes et bouillon infusé à la sarriette

28 euros

## Les Entrées de la Mer

### La Daurade Royale

En carpaccio,

Carottes aigres-douces et jeunes abricots, granité carotte,

Vinaigrette à l'huile de coriandre

42 euros

### La Langoustine

Pochée, taboulé d'herbes, concombres du potager de La Signoria

Bouillon glacé à la pêche Corse

48 euros



## Les Poissons

### **Le Rouget**

*Crispy, fenouil craquant,*

*Calamar snacké,*

*Sabayon bouillabaisse*

46 euros

### **Le Thon**

*En trois façons : rôti, confit et cru,*

*Surprise de tomates cerises,*

*Sabayon à la verveine*

54 euros

### **Le Poisson de nos côtes**

*Confit, Chou cœur de bœuf,*

*Girolles et pâtissons,*

*Sauce aux champignons*

48 euros

## Les Viandes

### **Le Veau Corse**

Carré rôti à l'agastache,  
Croustillant d'abats, courgettes glacées et grillées,  
Jus corsé  
52 euros

### **Le Cochon de lait Nustrale**

Carré rôti, épaule braisée, gigot en croûte d'herbes du maquis,  
Déclinaison d'haricots, verts, plats et beurres liés aux herbes fraîches,  
Jus accompagné d'abats et de graines de moutarde  
48 euros

### **La Volaille de la Signoria**

Le suprême cuit au BBQ et fumé au romarin, cuisse confite,  
Mini poireaux grillés et glacés  
Jus perlé  
42 euros

## La Sélection de Fromages Corses

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

### **L'Abricot et Pin**

*Rôti, frais et glacé*

*Pin grillé et vinaigrette fumée*

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