



AU DÉJEUNER

ENTRÉES

SOUFFLÉ À LA TOMME DE BREBIS

19€

Tomme affinée de la Vallée de l'Ortolo

CARPACCIO DE VEAU DE LA VALLÉE

15€

Herbes fraîches et focaccia aux olives du domaine

LÉGUMES DE SAISON RÔTIS AUX HERBES

15€

Brousse, pistou de pourpier

TRANCHES DE POISSON DE PÊCHE LOCALE

19€

Marinées à l'huile de fenouil sauvage, fenouil, criste marine

PLATS

ESCALOPE DE VEAU CROUSTILLANTE

26€

Légumes du moment et siphon acidulé

LOUP DE PÊCHE LOCALE POÊLÉ

26€

Poivrons brûlés puis panés, siphon safrané

FREGOLA SARDE ONCTUEUSE

22€

Courgettes du jardin et citrons liés au beurre de romarin

RIS DE VEAU RÔTIS

39€

Orge perlé, roquette et pleurotes, jus de veau

DESSERTS

PAVLOVA À LA MARJOLAINE

15€

Coings flambés au whisky P&M

MAGNUM PANNA COTTA

13€

Caramel à la sauge du jardin

POIRES POCHÉES À LA VANILLE

15€

Crèmeux vin blanc du domaine, polenta de maïs sucré poêlée

ASSIETTE DE FROMAGES

16€

