



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		
ENTRÉES	SALADE DE HARICOTS VERTS DU JARDIN	17€	
	Huile de fenouil sauvage, olives du domaine, boutargue, tomates et citrons confits		
	TARTE FINE AUX LÉGUMES DU SOLEIL POÊLÉS	16€	
	Purée de courgette et granité de melon au basilic		
PLATS	ESCALOPE DE VEAU CROUSTILLANTE	26€	
	Légumes du moment et siphon acidulé		
	OMELETTE AU BROCCIU	20€	
	Blettes et menthe du jardin, pommes pailles		
	TRUITE D'UCCIANI POÊLÉE	26€	
	Courgettes du jardin grillées, pistou des feuilles		
PLATS	FREGOLA SARDE ONCTUEUSE	22€	
	Courgettes et citrons du domaine liés au beurre de romarin		
	RIS DE VEAU RÔTIS	39€	
	Orge perlé, roquette et pleurotes, jus de veau		
	DESSERTS	PAVLOVA AU CONFIT DE PÊCHES	15€
		Ganache basilic cannelle du jardin et nectarines fraîches	
MAGNUM PANNA COTTA		13€	
Caramel à la sauge du jardin			
NAGE DE POMELO CORSE		15€	
Suprêmes à la flamme, crème au brocciu, crumble canistrelli			
DESSERTS	BROCCIU DE LA VALLÉE	16€	
	Miel d'arbousier à la bergamote du jardin		
DESSERTS	ASSIETTE DE FROMAGES	16€	