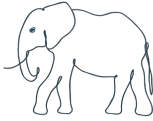


SOPRAVIGNA



AU DÎNER

ENTRÉES	SOUFFLÉ À LA TOMME DE BREBIS Tomme affinée de la Vallée de l'Ortolo	19€
	ŒUF BIO MOLLET Népita croustillante, soupe froide de cosses de petits-pois	17€
	FEUILLE À FEUILLE DE BLETTES DU JARDIN Cardes à l'huile d'agrumes, mozzarella crémeuses	17€
	ROULÉ DE COURGETTE À L'AILE DE RAIE Pickles de concombres grillés, gremolata	17€
PLATS	RIS DE VEAU POÊLÉS Fregola sarde, roquette et pleurotes, jus de veau	39€
	CÔTE DE COCHON NUSTRALE POÊLÉE Poivrons confits, gnocchi de farine de châtaigne, pickles de figues vertes	14€/100G
	RAVIOLIS AU BROCCIU DE CHEVRE Glacés au safran d'Oletta, petits-pois et huile de noisette	26€
	TRUITE D'UCCIANI POÊLÉE Courgettes du jardin grillées, pistou des feuilles	26€
DESSERTS	RHUBARBE POCHÉE Granité infusé au romarin, crumble et mousse châtaigne	16€
	SOUFFLÉ CHOCOLAT NOIR GUANAJA 70% CACAO, Fraicheur népita et crème montée à la fleur de sel	19€
	CERISES FRAÎCHES ET POÊLÉES Sablé sarrasin, crème fumée et sauce cerise au thym citron	16€
	BROCCIU DE CHEVRE DE LA VALLÉE Miel d'arbousier à la bergamote du jardin	16€
	ASSIETTE DE FROMAGES	16€