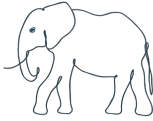


SOPRAVIGNANA



AU DÎNER

ENTRÉES	SOUFFLÉ À LA TOMME DE BREBIS Tomme affinée de la Vallée de l'Ortolo	19€
	ŒUF BIO MOLLET Velouté froid de blettes du jardin au basilic, crème de mozzarella di buffala	16€
	PRESSÉ D'AUBERGINES À L'ARBA BARONA Caviar et lait d'aubergine, beurre d'anchois	17€
	TARTARE DE POISSON DE PÊCHE LOCALE Courgettes du jardin, huile infusée à l'immortelle	19€
PLATS	RIS DE VEAU RÔTIS Orge perlé, roquette et pleurotes, jus de veau	39€
	CÔTE DE COCHON NUSTRALE Poivrons confits, gnocchi de farine de châtaigne, pickles de figues vertes	14€/100G
	GNOCCHIS AUX CITRONS-SEL DU DOMAINE Anchois, confit d'oignons fumé, siphon à la tomme de la vallée	28€
	TRUITE D'UCCIANI POÊLÉE Courgettes du jardin grillées, pistou des feuilles	26€
DESSERTS	PÊCHES DE CORSE EN FINES TRANCHES Crème brûlée à la sariette, tuile cigare, huile de feuilles de pêcher	17€
	SOUFFLÉ CHOCOLAT NOIR GUANAJA 70% CACAO, Fraicheur népita et crème montée à la fleur de sel	19€
	ABRICOTS CORSES FRAIS Pochés au cumin et confits, émulsion de lait d'amande et crumble	17€
	BROCCIU DE CHEVRE DE LA VALLÉE Miel d'arbousier à la bergamote du jardin	16€
	ASSIETTE DE FROMAGES	16€