



|          |                                                                                                      |          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ENTRÉES  | SOUFFLÉ À LA TOMME DE BREBIS<br>Tomme affinée de la Vallée de l'Ortolo                               | 19€      |
|          | PETITS LÉGUMES DU JARDIN FARCIS<br>Chapelure croustillante à la népita                               | 15€      |
|          | OIGNONS DOUX CONFITS<br>Siphon soubise, crumble châtaigne, huile de feuilles de figuier              | 17€      |
|          | POTIMARRONS POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE<br>Condiment de seiche tomaté et tuile de pain au levain        | 16€      |
|          | TRANCHES DE POISSON DE PÊCHE LOCALE<br>Marinées à l'huile de fenouil sauvage, fenouil, criste marine | 19€      |
|          | CARPACCIO DE VEAU DE LA VALLÉE<br>Herbes fraîches et focaccia aux olives du domaine                  | 15€      |
| PLATS    | RIS DE VEAU RÔTIS<br>Orge perlé, roquette et pleurotes, jus de veau                                  | 39€      |
|          | PERDRIX ROUGE EN CROÛTE DE GRIGNONS<br>Feuille à feuille de légumes, jus aux raisins du domaine      | 37€      |
|          | AGNOLOTTI À LA BROUSSE FUMÉE<br>Salicornes sautées au beurre de sauge, tombée de poireaux            | 29€      |
|          | LOUP DE MER DE PÊCHE LOCALE POÊLÉ<br>Carottes nouvelles panées, siphon de riz safrané                | 12€/100G |
|          | JAMBON DE COCHON NUSTRALE CONFIT PUIS POÊLÉ<br>Légumes du moment et siphon Saparale                  | 28€      |
| DESSERTS | POMME CORSE RÔTIE AU ROMARIN<br>Crèmeux pâte sucrée et huile de romarin                              | 17€      |
|          | SOUFFLÉ CHOCOLAT NOIR GUANAJA 70% CACAO,<br>Fraicheur népita et crème montée à la fleur de sel       | 19€      |
|          | MILLEFEUILLE CAFÉ<br>Ganache chocolat blanc café, praliné café                                       | 18€      |
|          | BABA AU MIEL ET NÉPITA<br>Crème montée au miel, anglaise à la népita                                 | 17€      |
|          | PAVLOVA À LA MARJOLAINE<br>Coings flambés au whisky P&M                                              | 15€      |
|          | ASSIETTE DE FROMAGES                                                                                 | 16€      |