

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

34 euros

Tarte pissaladière dans la tradition, endives et oignons rouges, vinaigrette d'anchois

Traditional pissaladiere, chicory and red onions, anchovy sauce

Ou

Caponata de légumes d'été, jambon de Parme séché et basilic

Summer vegetables caponata, dried Parma ham and basil

~ ~ ~

Pavé de colin de pêche locale, pommes de terre et fenouil rôtis, fleur de thym

Thick slab of hake, roasted potatoes and fennel, thyme flower

Ou

Selle de cochon d'Aveyron grillée, sauce barbecue, tomatines à la provençale

Grilled Aveyron pig saddle, barbecue sauce, tomatina « à la provençale »

~ ~ ~

Riz au lait gourmand à la lavande et caramel beurre salé

Gourmet rice porridge with lavender and salted butter caramel sauce

Ou

Sangria de fraise, sorbet du fruit et moelleux au citron

Strawberry sangria, fruit sorbet and soft lemon cake

Supplément si remplacement par un des plats de la formule « Deï Barri »

Extra charge in case of change with a dish of the « Deï Barri » formula

Entrée + 10 € Plat + 12 € Dessert + 8 €

Vue de mon berceau... la Méditerranée

View from my cradle.... the Mediterranean

Choisissez dans notre carte à votre convenance

Choose from our à la carte menu at your convenience

 <i>Bello</i>	<i>Plat et Dessert</i>	39 €
	<i>Main and dessert</i>	
 <i>Visto</i>	<i>Entrée et Plat</i>	45 €
	<i>Starter and main</i>	
 <i>Dei Barri</i>	<i>Entrée, Plat et Dessert</i>	54 €
	<i>Starter, main and dessert</i>	



Cette cuisine est celle de mes racines... la Méditerranée. Je porte une attention particulière à mes produits et il me tient à cœur de les cuisiner sans les dénaturer pour en faire ressortir le meilleur.

La Star, c'est le produit (et son producteur), nous ne sommes que les acteurs !

Les légumes sont pour la plupart issus notre potager et pour les autres produits nous nous adressons aux commerçants et producteurs locaux dans le but de favoriser les circuits courts et vous faire goûter les saveurs de notre terroir. Avec Laurence, dans cette démarche responsable, nous associons toute notre équipe qui œuvre chaque jour pour vous faire plaisir.

Bonne Dégustation !

Sylvain Humbert



Nos Entrées ...

... à la carte 23 €

*M*arinade de daurade royale, avocat, coriandre et croque de concombre aux cacahuètes

Royal sea bream marinade, avocado, coriander and cucumber salad

*M*itonnée de petits poulpes de roche au piment d'Espelette et citron confit, épeautre de

Sault aux cébettes *Slow-cooked of rock octopus with Espelette pepper and candied lemon, spelt of Sault with spring onions*

*P*oivrons grillés « Riviera », mimosa d'œufs et clapiottes d'anchoïade

Grilled pepper, mimosa eggs and anchovy "clapiottes"

*V*elouté de céleri aux truffes d'été, cuit- cru de pommes Granny Smith

Celery velouté with summer truffles, row and cooked Granny Smith apple

La maison n'accepte pas les chèques - We do not accept cheques

Nos Plats ...

... à la carte 32 €

*B*ouillabaisse chic aux moules de bouchot, légumes pochés aux herbacés, croustille d'encornets et rouille légèrement safranée *Bouillabaisse of bouchot mussels, poached vegetables with herbal scents, crunchy squid croutons and rouille*

*P*avé de loup rôti sur peau, taboulé de tomates et olives Taggiasche
Roasted sea bass, tomatoes tabbouleh and "Taggiasche" olives

*Q*uasi de veau à la sarriette, râpé de courgette violon au beurre noisette, girolles de pays au naturel *Rump of veal with savory, grated zucchini "violon" with hazelnut butter, natural chanterelle mushrooms*

*G*nocchi aux truffes du Haut Var, bouillon léger aux cébettes
Gnocchi with truffles from the area and light spring onions broth (suppl. 10 €)

*Toutes nos viandes bovines sont nées élevées et abattues en France
All our beef is born, raised and slaughtered in France.*

Nos Fromages et Desserts

... à la carte 15 €

*F*romages de chèvre de notre terroir varois, confiture de figues

Local fresh and dry goat cheese, figs jam

A la manière d'une tarte chocolat et framboises, nectar et sorbet du fruit

Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries, nectar and fruit sorbet

*P*avlova au melon de Provence, basilic du potager

Pavlova with Provence's melon, basil from the vegetables garden

*V*éritable soufflé chaud au Grand Marnier, rafraîchi d'un sorbet à la mandarine

Real Grand Marnier soufflé, tangerine sorbet (suppl. 4 €)

*B*abas bouchées au vieux rhum agricole, crème battue, jus suzette

Babas stuffed with old farm rum, whipped cream, "suzette" juice

Nos Vins de desserts

			verre / glass	bottle/ bottle
Rouge	Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »	2016	(10 cl) 10 €	(50 cl) 50 €
Blanc	Jurançon « Camin Larredya »	2017	(10 cl) 9 €	(75 cl) 65 €

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse
Information about allergens in food are available at the reception*

Les Mets à Partager

pour 2 personnes *(for 2 persons)*

*T*urbotin rôti au fenouil sauvage, sauce vierge 45 € par pers
Turbot from Mediterranean,

*G*igotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 48 € par pers
Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley

*L*a belle île flottante 16 € par pers
The floating island

Pour les enfants

Pour les minots et minotes (- de 12 ans) 18 euros

...et pour les pitchouns (- de 2 ans) 12 euros

Viande ou poisson, purée maison ou légumes de saison, Dessert
Meat or fish, mash potato or seasonal vegetables, dessert

Tous nos prix sont nets, Taxes et Service Compris - All prices are net. VAT and service included in the price.