

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

## *Colors and flavours of Provence*

35 euros

Fraicheur de saumon cru et marinade d'ail grillé à l'huile de sésame, concombre croque-sel

*Salmon marinade with grilled sesame oil, cucumber with just a sprinkling of salt*

Ou

Taboulé végétal aux herbes potagères, nage d'agrumes à l'huile du Val de Bois

*vegetal tabbouleh with pot herbs, citrus fruit soup with local olive oil*

~~~~

Pavé de lieu jaune rôti, pois chiche Bio de Rougié au citron confit

*Roasted thick-cut pollock steak, organic chickpeas from Rougié preserved lemon*

Ou

Petit pâté chaud de veau au serpolet au jus de rôti, salade de jeunes pousses

*Small hot veal pate with serpolet and juice, salad of young shoots*

~~~~

Tisane de fraises plein champ au vin rouge de Provence, financier pistache

*Tea made of open field strawberries in red wine from Provence, pistachio financier cake*

Ou

Ma gourmandise pom-pom, crème battue à la vanille

*My « pom pom » tasty gourmet, whipped vanilla cream*

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 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 €

Foie gras de canard confit au thym, belles premières cerises du Ventoux  
au vin d'épices *Confit duck foie gras confit with thyme, seasonal cherries from  
the Ventoux and spice wine (suppl.6 €)*

Mitonnée de petits poulpes de roche au piment d'Espelette et citron confit,  
épeautre bio de Bras aux cébettes *Slow-cooked of rock octopus with Espelette  
pepper and candied lemon, spelt of Bras with spring onions*

Makis de sardines argentées au vert de blettes, vinaigrette et gel d'agrumes  
*Silver sardine makis with chard green, citrus vinaigrette and gel*

Tartelette gourmande façon pissaladière, moules de bouchot à l'escabèche  
*Pissaladière-style gourmet tartlet, bouchot mussels with escabèche*

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

## Nos Plats ...

... à la carte 32 €

*B*ouillon de rougets de roche au safran de Gassin, filets juste saisis, petits légumes étuvés et croustilles de fenouil *Rock red mullet broth slightly scented with saffron, just seared fillets, tiny vegetables and fennel chips*

*F*ilet de loup rôti sur peau, minute d'artichauts cuits et crus, jus au anchois de Collioure *Roasted seabass filet, minute of cooked and raw artichokes, Collioure anchovy juice*

*P*oitrine de canette aux épices, mousseline de patate douce et rapée de pommes Granny *Duckling breast with sweet spices, sweet potato muslin and Granny apple*

*P*orchetta de lapereau au lard Colonatta, polenta crèmeuse et confis de légumes racine *Rabbit with Colonatta bacon, creamy polenta and root vegetable confit*

*G*nocchi aux truffes du Haut Var et asperges, bouillon léger aux cébettes *Gnocchi with truffles from the area and asparagus, light spring onions broth* (sup. 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*

*O*reillons d'abricot Bergeron rôtis au miel de lavande et romarin, crumble amande noisette  
*Roasted Bergeron apricot with lavender honey and rosemary, hazelnut almond crumble*

*P*avlova melon, crème de Mascarpone au citron vert  
*Fresh melon Pavlova, mascarpone cream with lime*

*V*éritable soufflé chaud au Grand Marnier, rafraîchi d'un sorbet à la mandarine  
*Real Grand Marnier soufflé, tangerine sorbet (suppl. 4 €)*

## Nos Vins de desserts

			verre / glass	btlle/ bottle
<b>Rouge</b>	Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »	2016	(10 cl) 10 €	(50 cl) 50 €
<b>Blanc</b>	Jurançon « Camin Larredya »	2017	(10 cl) 11 €	(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*)

*Turbotin* rôti au fenouil sauvage, sauce vierge 45 € par pers

*Turbot from Mediterranean,*

*Gigotin* d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 48 € par pers

*Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley*

*La* pause douceur à partager 16 € par pers

*The sweet pause to share*

## 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.*