

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

35 euros

Grecque de champignons bio à la coriandre et moules de bouchot
Greek of organic mushrooms with cilantro and bouchot's mussels

Ou

Œuf parfait, ratatouille varoise au basilic
Perfect egg, traditional ratatouille with basil

~~~

Pavé de cabillaud demi-sel, caviar de courgettes et aubergines  
*Lightly salted cod steak, zucchini and eggplant caviar*

Ou

Cuisse de lapin confite au romarin, polenta et pâte d'olive  
*Confit of rabbit leg with rosemary, polenta and olive paste*

~~~

Babas bouchées au vieux rhum agricole, crème battue à la vanille
Babas stuffed with old farm rum, whipped vanilla cream

Ou

Crèmeux passion et banane rôtie, râpée de sablé Breton à la fleur de sel
Creamy passion and roasted banana, grated Breton shortbread with fine sea salt

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 aux figues et confit au thym frais

Duck foie gras with figs and confit with fresh thyme (suppl.6 €)

Mitonnée de petits poulpes de roche au vin blanc, piment d'Espelette et citron confit

Slow-cooked of rock octopus with white wine, Espelette pepper and candied lemon

Burrata des Pouilles aux truffes d'été, pousses d'épinard en salade

Burrata from Puglia with summer truffles, spinach salad (suppl.8€)

Marinade de daurade royale, ail et sésame grillés, avocat et concombre « croque au sel » à la cacahuète *Royal sea bream marinade with grilled garlic and sesam, avocado and croq' cucumber with peanuts*

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

Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Saint-pierre braisé, fondue d'oignons et girolles à la tomate et basilic (suppl 8 €)

Braised john dory, slow-simmered onions and chanterelles with tomato and basil

Filet de loup rôti sur peau, bouillon de haricots coco à l'estragon, étuvée de pousses d'épinard *Roasted seabass filet, coco beans broth with tarragon, steamed young spinach shoots*

Poitrine de canette aux épices douces, pêches de pays cuites et crues

Duckling breast with sweet spices, country peaches cooked and raw

Quasi de veau à la sarriette, salade de pomme « délicatesse », oignons rouges et herbes potagères *Rump of veal with savory, « delicatessen » potatoes salad, red onions and garden herbs*

Gnocchi aux truffes du Haut Var, bouillon léger aux cebettes, pousses de roquette et parmesan (suppl. 10 €) *Gnocchi with truffles from the area, light spring onions broth, arugula and parmesan cheese*

*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 €

Fromages de chèvre de notre terroir varois, confiture de figues

Local fresh and dry goat cheese, figs jam

À la manière d'une tarte chocolat, rafraichi de basilic et melon, sorbet du fruit

Our version of a dark chocolate tart, fresh basil and melon, fruit sherbet

Délicate pavlova aux fruits rouges, coulis et sorbet, râpée de citron vert

Delicate red fruit pavlova, coulis and sherbet, grated with lime

Tartare de pêches blanches à la verveine, sorbet pêche de vigne

White peaches tartare with verbena, vine peach sherbet

Véritable soufflé chaud au Grand Marnier, fraîcheur mandarine

Real Grand Marnier soufflé, freshness of tangerine (suppl. 5 €)

Nos Vins de desserts

Rouge Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »

2016

verre / glass

(10 cl) 10 €

btlle/ bottle

(50 cl) 50 €

Blanc 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.