

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

*Au déjeuner uniquement - Only for lunch*

35 euros

Gravlax de saumon à l'aneth « cœur de filet », agrumes et oignons pickles

*Gravlax salmon with dill "heart of fish fillet", citrus and pickling onions*

ou

Velouté de butternut aux chanterelles et noisettes

*Butternut "velouté" with chanterelle mushrooms and hazelnuts*

~~~~

Pavé de lieu jaune meunière, endives braisées à l'orange

*Thick cut pollock steak, braised chicory with orange*

ou

Mignon de veau fermier, fondue de carottes à la coriandre

*Farm veal, stewed carrots with coriander*

~~~~

Tartare d'ananas au citron vert, sauce suzette

*Pineapple tartar with lime, suzette sauce*

ou

Crème brûlée au lavandin de Haute Provence

*Crème brulée of lavandin from Haute Provence*

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*

Macédoine de légumes frais à l'estragon, homard et sauce corail

*Mixed of fresh vegetables with tarragon, lobster and coral sauce (suppl.10 €)*

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*

Poire Williams pochée aux agrumes, sauce chocolat et arlette croustillante

*Williams pear poached with citrus, chocolate sauce and crunchy "arlette"*

Véritable soufflé chaud au Grand Marnier, fraîcheur mandarine

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

## Nos Vins de desserts

			verre / glass	btlle/ bottle
Rouge	Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »	2016	(10 cl) 10 €	(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.*