

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

*Au déjeuner uniquement - Only for lunch*

35 euros

Velouté de céleri, compote de pomme granny, lardons et noix croustillantes

*Velvety of celeriac, apple granny compote, lardons and crispy nuts*

ou

Polenta crémeuse au parmesan, premiers champignons d'automne

*Creamy polenta with parmesan cheese, first autumn mushrooms*

~~~

Marinière de moules de bouchot à la ciboulette, mousseline de pomme de terre

*Bouchot's mussels in white wine with chive, potato mousseline*

ou

Croustille d'épaule d'agneau confite au thym, côtes et vert de blettes

*Crunchy confit of lamb shoulder with thyme, ribs and leaves of swiss chards*

~~~

Gourmandise passion, banane flambée au rhum, crumble amande-noisette

*Gourmet passion, banana flambe with rum, almond and hazelnut crumble*

ou

Omelette soufflée au citron, marmelade de prunes jaunes au fenouil

*Baked omelet with lemon, plum marmalade with fennel*

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*

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*

Velouté de châtaignes, compotée d'oignons et saucisses paysannes à la sarriette

*Velvety chestnut, stewed onions and sausages with savory*

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties et artichauts en barigoule

*Roasted scallops and artichokes "barigoule" (suppl.12 €)*

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

## Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Filet de loup rôti sur peau, courge butternut confite aux épices douces et pomme granny *Roasted seabass filet, confit butternut with sweet spices and granny apple*

Quasi de veau à la sarriette, girolles et mousseline de céleri, jus de rôti  
*Rump of veal with savory, chanterelle and celeriac mousseline and gravy*

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 framboise, sorbet du fruit  
*Our version of a dark chocolate tart, fresh basil and raspberry, fruit sherbet*

Gratin de figues noires, crumble amande-noisette, jus suzette  
*Black figs gratin, almond and hazelnut crumble, susette juice*

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.*