

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

43 euros

Polenta crémeuse et tomates rôties, ail et fleur de thym

Creamy polenta and roasted tomatoes, garlic and thyme flower

ou

Marinade de bœuf aux herbes potagères, légumes croquants et cacahuètes

Marinated beef in garden herbs, crunchy vegetables and peanuts

~~~

Petit salé de merlu aux lentilles vertes bio du Puy

*Whiting "petit salé" with organic Puy lentils*

ou

Rognons de veau rôtis, fondue de carottes et champignons

*Roasted veal kidneys, stewed carrots and mushrooms*

~~~

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

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

ou

Ile flottante, amandes grillées et caramel croustillant

Floating island, roasted almonds and crispy caramel

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>	47 €
	<i>Main and dessert</i>	
 <i>Visto</i>	<i>Entrée et Plat</i>	54 €
	<i>Starter and main</i>	
 <i>Dei Barri</i>	<i>Entrée, Plat et Dessert</i>	65 €
	<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 27 €

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 38 €

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 18 €

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 54 € par pers

Turbot from Mediterranean,

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 58 € 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) 22 euros

...et pour les pitchouns (- de 2 ans) 14 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.