

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

*Au déjeuner uniquement - Only for lunch*

43 euros

Cuit-cru de betterave plein champs, coulis de tomate fraîche

*Cooked and raw beetroot plenty-field, fresh tomato coulis*

~ ~ ~

Pièce de cochon d'Aveyron, braisage d'endives à l'orange

*Piece of pig from Aveyron, orange chicory braising*

~ ~ ~

Clafoutis aux premières cerises de Provence

*First seasonal cherries clafoutis*

Supplément si remplacement par un des plats de la formule « Dei Barri »

*Extra charge in case of change with a dish of the « Dei 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 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 et Laurence*

## Nos Entrées ...

... à la carte 27 €

Foie gras de canard confit au thym frais, chutney aux figues sèches

*Confit of duck foie gras with fresh thyme, figs chutney*

Asperges vertes de printemps, œuf de poule, mousseline aux herbes potagères, jus de rôti aux truffes *Spring green asparagus, egg and muslin with vegetables herbs, veal juice and truffles*

Mitonnée de poulpes au vin blanc et épeautre bio de Bras, piment d'Espelette, cébettes et citron confit *Slow-cooked of rock octopus with white wine, bio spelt of Bras, Espelette pepper and candied lemon*

Marinade de daurade royale à l'huile de sésame grillée, avocat en salade et concombre « croque au sel » *Royal sea bream marinade with grilled sesame oil, avocado and cucumber salad*

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

## Nos Plats ...

... à la carte 38 €

*Bouillon de rougets de roches légèrement safrané, filets juste saisis, petits légumes*  
*Rock red mullet broth slightly scented with saffron, just seared fillets, tiny vegetables*

*Pavé de loup rôti sur peau, artichauts violets cuisinés en barigoule*  
*Sea bass fillet roasted skin-side down, purple artichokes cooked in barigula*

*Suprême de poulet fermier aux épices douces, fondue de pois chiches et poivrons aux fruits secs*  
*Supreme of chicken farmer with sweet spices, fondue of chickpeas and peppers with dried fruit*

*Noix de quasi de veau doré au jus, fenouil et pommes de terre « Délicatesse » à la marjolaine*  
*Baked haunch of tender veal, fennel and Delicatesse potatoes*

*Gnocchetti de pommes de terre aux truffes d'Aups, bouillon de légumes, roquette et parmesan*  
*Gnocchi with truffles from the area, vegetables broth, arugula and parmesan cheese (suppl. 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 18 €

Fromages de chèvre de notre terroir varois, confiture de figues

*Local fresh and dry goat cheese, figs jam*

Tartare d'ananas Victoria au citron vert, jus « Suzette », sorbet citron

*Victoria pineapple tartar, Suzette sauce, lemon sherbet, gourmet cracker*

Crèmeux au chocolat fort en gout, framboises fraîches, coulis et sorbet du fruit

*Our version of a dark chocolate tart, fresh raspberry, coulis and fruit sherbet*

Véritable soufflé chaud au Grand Marnier, fraîcheur mandarine

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

Crumble d'abricots rôtis au miel et romarin, crème glacée aux calissons d'Aix

*Apricot crumble roasted with honey and rosemary, calissons ice-cream*

## Nos Vins et Cidres de desserts

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

2016

verre / glass

(10 cl) 10 €

bottle/ bottle

(50 cl) 50 €

**Cidre** Cidre « Equinoxe » Julien Thurel

(33 cl) 12 €

*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* 49 € par pers

*Turbot from Mediterranean, virgin sauce*

*Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat* 51 € 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.*