

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

*Au déjeuner uniquement - Only for lunch*

43 euros

Gratinée d'aubergines à la tomate fraîche, fleur de thym et parmesan

*Eggplant gratin with fresh tomato, thyme flower and parmesan*

~ ~ ~

Marinière de moules de bouchot, mousseline de céleri et fenouil croque au sel

*Mussels of bouchot in mariniere, celeriac muslin and fennel with a sprinkling of salt*

~ ~ ~

Tartelette aux premières reines-claude, crème glacée à la vanille bourbon

*First seasonal greengage tartlet, vanilla ice cream*

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 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 aux abricots confits au thym frais, pain de campagne grillé  
*Confit duck foie gras with thyme and dry apricots, grilled country bread*

Buratta des Pouilles aux truffes d'été, pousses d'épinard en salade  
*Burrata from Puglia with summer truffles, young spinach salad (suppl. 8 €)*

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 €

*P*avé de cabillaud demi-sel, fondue d'haricots coco au bouillon d'herbacés

*Cod steak lightly salted, coconut bean fondue with grassy broth*

*F*ilet de loup, confit d'aubergine et fenouil, fondue de tomates fraîches aux olives

Taggiasche *Sea bass fillet, eggplant and fennel confit, fresh tomato fondue with Taggiasca olives*

*P*oitrine de volaille fermière aux épices douces et pêches de pays, mousseline de

patate douce *Farm poultry breast with sweet spices and country peaches, sweet potato musslin*

*Q*uasi de veau grillé, girolles au naturel, jus à la sarriette

*Grilled rump of veal, chanterelles, savory juice*

*G*nocchetti 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*

Pavlova au melon de Haute Provence, rafraîchie à la menthe poivrée du jardin

*Provence's melon pavlova, refreshed with peppermint from our garden*

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* 55 € 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.*