

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

43 euros

Œuf parfait aux trompettes de la mort et chanterelles, sabayon au thym
Perfect egg with trumpet of death and chanterelle, sabayon with thyme

~~~

Dos de sandre rôti, embeurrée de choux vert, sauce bourgeoise  
*Roasted pike-perch back, green cabbage and red wine sauce*

~~~

Crèmeux passion, bananes rôties au vieux rhum
Passion fruit creamy, roasted bananas with old rum

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 figues noires, chutney du fruit, pain de campagne grillé
Confit duck foie gras with black figs, chutney of the fruit, grilled country bread

Salade de cèpes poêlés, mousseline de céleri, cœurs d'endives et pomme « pink lady »
Pan-fried ceps salad, celeriac muslin, heart of chicory and "pink lady" apple (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

Velouté de châtaigne, fondue d'oignons et saucisses artisanales de Collobrières
Velvety chestnut, stewed onions and sausages from Collobrières

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

Nos Plats ...

... à la carte 38 €

Filet de Saint-Pierre au beurre de thym, artichauts violets cuits-crus-frits aux agrumes
John dory filet with thyme butter, purple artichokes cooked-raw-fried with citrus (suppl. 10 €)

Filet de loup rôti sur peau, braisage de courge butternut, jus de rôti aux myrtilles
Roasted seabass filet, braising butternut, meat juice with blueberries

Selle de veau rôtie au vin d'orange, fondue de salsifis et girolles
Roasted saddle of veal with orange wine, melted of salsify and chanterelles

Dos de cerf aux châtaignes, pomme reinette, jus au vin rouge
Deer back with chestnuts, reinette apple, red wine juice

Gnocchetti de pommes de terre aux truffes d'Aups, bouillon de légumes, roquette et parmesan
Gnocchi with Aups' truffles, 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

Gratin de poires Williams à l'Amaretto, fraîcheur du fruit

Williams pear gratin with Amaretto, freshness of fruit

Crèmeux au chocolat fort en goût, 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 €)

Dans la manière d'une tarte aux figues et crème d'amande, coulis de vin rouge aux épices
In the style of fig pie and almond cream, coulis of red wine with spices

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.