

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

*Au déjeuner uniquement - Only for lunch*

46 euros

Soupe de petits poissons de roche, condiments d'oignons et lieu jaune  
*Rock fish soup, pollock and onions' condiments*

~ ~ ~

Rognons de veau rôtis au thym, braisage de céleri rave à la clémentine  
*Roasted veal kidneys with thyme, braised celeriac with tangerine*

~ ~ ~

Tarte fine à la crème d'amande et prunes « Président », crème glacée à la fleur d'oranger  
*Plums & almond cream's pie, orange flower 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>	49 €
	<i>Main and dessert</i>	
 <i>Visto</i>	<i>Entrée et Plat</i>	58 €
	<i>Starter and main</i>	
 <i>Dei Barri</i>	<i>Entrée, Plat et Dessert</i>	69 €
	<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 29 €

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 41 €

*F*ilet 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 €)*

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

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

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

*G*nocchetti 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 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 €)*

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* 15 € les 100 g

*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) 26 euros*

*...et **pour les pitchouns** (- de 2 ans) 16 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.*