

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

46 euros



Nectar de tomates Marmande,
ricotta aux fines herbes *Marmande tomatoes nectar,
ricotta cheese with garden sweet herbs*



Filet de daurade royale rôti, cuits crus de fenouil
Roasted filet of sea bream, cooked and raw fennel



Giboulée de cerises au thym,
crème glacée aux calissons d'Aix *Semi-candied cherries,
Aix calisson ice cream*

Suppléments

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

 Bello	Plat et Dessert <i>Main and dessert</i>	49 €
 Visto	Entrée et Plat <i>Starter and main</i>	58 €
 Dei Barri	Entrée, Plat et Dessert <i>Starter, main and dessert</i>	69 €



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 abricots, confit au thym frais, pain de campagne grillé *Confit duck foie gras with thyme and dry apricots, grilled country bread* (suppl. 6 €)

Fraicheur de daurade royale à l'avocat, concombre croque au sel, marinade d'ail au sesame
Royal sea bream with avocado, cucumber and sesame garlic marinade

Mitonnée de poulpes et épeautre bio de Bras, piment d'Espelette, cébettes et citron confits *Slow-cooked rock octopus, organic spelt from Bras, Espelette pepper and candied lemon*

Belles asperges vertes rôties, jus de veau à la truffe et croûtons dorés *Roasted green asparagus, veal juice with truffle, crunchy croutons*



Nos Plats ...

... à la carte 41 €



Bouillon de rougets au safran de Gassin, filets juste saisis, fondue d'oignons et pomme de terre *Rock red mullet broth with saffron of Gassin, fillets just seized, white onion and potatoes confit*

Filet de loup rôti sur peau, barigoule de saison au vin blanc et huile d'olive du « Val de Bois » *Roasted sea bass filled, seasonal white wine Barigoule and "Val de Bois" olive oil*

Poitrine de canard aux épices, mousseline de patates douces et pomme Granny *Duckling breast with spices, sweet potato muslin and Granny apple*

Quasi de veau braisé au vin d'orange, polenta moelleuse à l'estragon *Braised veal rump in orange wine, soft polenta with tarragon.*

Gnocchetti de pommes de terre aux truffes, bouillon de légumes, roquette et parmesan *Potato gnocchetti and truffle, vegetable broth, rocket leaves 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 frais et affinés de nos producteurs locaux, confiture de figes de Solliès.

Local fresh and ripened goat cheese, figs jam from Solliès

Gourmandise de fraises rafraichies d'une tisane au vin rouge

Strawberry's delicacy refreshed with a red wine herbal tea

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 €)

Tartare d'ananas Victoria au citron vert, jus Suzette au vieux rhum agricole

Victoria pineapple and lime tartare, old fashioned suzette sauce farmhouse rum

Nos Vins et Cidres de desserts

	verre / glass	btlle/ bottle
Rouge Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »	(10 cl) 10 €	(50 cl) 50 €
Cidre Cidre « Equinoxe » Julien Thurel		(33 cl) 12 €

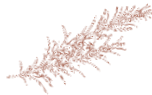
Les Mets à Partager

pour 2 personnes
(for 2 persons)

Turbotin rôti au fenouil sauvage, sauce vierge 12 €
Turbot from Mediterranean, virgin sauce /100g

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 51 €
Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley /pers

La pause douceur à partager 16 €
The sweet pause to share /pers



Pour les enfants

Pour les minots et minotes (- de 12 ans) 26 €

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

Viande ou poisson, purée maison ou légumes de saison, Dessert
Meat or fish, mash potato or seasonal vegetables, dessert

Nos prix sont nets, Taxes et Service Compris – Prices are net. VAT and service included in the price.

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

*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*