

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

51 euros



Petits Paris bruns cuisinés à la grecque,
moules de bouchot au naturel *Little brown mushrooms
cooked in Greek style, bouchot's mussels*

~~~

Caillette d'épaule d'agneau de lait confite,  
légumes taillés "niçoise" *Shoulder of lamb confit with  
vegetables cut in "Nice style"*

~~~

Biscuit roulé à la châtaigne, sauce Suzette à la clémentine,
crème glacée à la fleur d'oranger *Rolled chestnut cake, tangerine
suzette sauce, orange blossom 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

54 €

Main and dessert



Visto

Entrée et Plat

63 €

Starter and main



Dei Barri

Entrée, Plat et Dessert

74 €

Starter, main and dessert



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 34 €

Foie gras de canard aux figues, confit au thym, pain de campagne grillé *Confit duck foie gras with thyme and figs, grilled country bread* (suppl. 6 €)

Salade de noix de St Jacques poêlées, choux fleur rôti, kumquats confits, vinaigrette au citron et miel *Salad of pan-fried scallops, roasted cauliflower, candied kumquats with lemon-honey vinaigrette* (suppl. 8 €)

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*

Velouté de châtaignes, compotée d'oignons et saucisses de Collobrières, croutons dorés et huile de noisette *Cream of chestnut and onion compote with Collobrières sausages, golden croutons with hazelnut oil*



Nos Plats ...

... à la carte 46 €



Pavé de loup rôti sur peau, courge Butternut au naturel, cœurs d'endive « croque au sel » *Skin-roasted seabass, butternut squash nature, "croque au sel" endive hearts*

Dos de cabillaud au baguier et lard provençal, artichauts aux agrumes cuits, crus et frits *Back of cod with baguier and Provençal bacon, artichokes with cooked, raw and fried citrus fruit*

Noisette de cerf au genévrier, mousseline de céleri, sauce bourgeoise *Deer with juniper, celery mousseline, bourgeois sauce*

Tête de veau roulée et poêlée, maraichère de légumes vapeurs, sauce gribiche à la truffe *Rolled and pan-fried veal head, steamed vegetable maraichère, truffle gribiche sauce*

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

Local fresh and ripened goat cheese, figs jam from Solliès

Gratin de figes et raisins muscat, crème glacée aux calissons d'Aix *Gratin of figs and muscat grapes, Aix calissons ice cream*

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 €)

"Babas bouchées" au vieux rhum agricole, crème battue à la vanille *"Babas bouchées" stuffed with old farm rum, vanilla whipped cream*

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	(14 cl) 16 €	(75 cl) 75 €

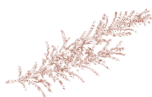
Les Mets à Partager

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) 28 €

... 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*