

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

51 euros



Moules de bouchot, parmentière de cèleri,
salade de fenouil croque au sel

Mussels of bouchot, parmentière of celery, fennel salad with salt

~ ~ ~

Epaule d'agneau de lait confite,
semoule de légumes aux épices douces

Shoulder of milk lamb, vegetable semolina with sweet spices

~ ~ ~

Pavlova au melon de pays rafraîchi au basilic

Melon Pavlova refreshed with basil

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 €

À la Une



Belles asperges vertes rôties,
jus de veau à la truffe à la truffe

Beautiful roasted green asparagus, veal juice with truffle

38 €

~ ~ ~

Tartare de bœuf Charolais façon "Bello Visto"

Charolais beef tartare in "Bello Visto" style

36 €

Poêlée de linguine au homard bleu,
jus de têtes tomaté et piment d'Espelette

Linguine with blue lobster, tomaté head sauce and Espelette pepper

68 €



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>	54 €
 Visto	Entrée et Plat <i>Starter and main</i>	63 €
 Dei Barri	Entrée, Plat et Dessert <i>Starter, main and dessert</i>	74 €



Cette cuisine est celle de mes racines... la Méditerranée. Je porte une attention particulière à nos 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 ! Nous nous adressons pour la plupart 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 €



Escabèche de printemps aux poulpes de roche, choux-fleurs au citron *Spring escabeche with rock octopus, cauliflower with lemon*

Foie gras de canard confit au thym, chutney et salade de kumquats, *Duck foie gras confit with thyme, chutney and kumquat salad (suppl. 10-€)*

Escargots petits gris de la Dominette cuisinés « à la Sussarelle », saucisse de Collobrières et blanc de poireaux étuvés *"la Dominette snails cooked "à la Sussarelle", Collobrières sausages and steamed white of leeks*

Sardines argentées marinées, roulées au verts et blancs de blette *Marinated silver sardines, rolled with greens and white chards*



Nos Plats ...

... à la carte 46 €



Encornet farci de veau et aubergine, fondue de fenouil aux capres et citrons confits *Stuffed squid with veal and aubergine, fennel melted with capers and candied lemons*

Pavé de loup et artichauts à la barigoule cuisinés au vin blanc de Provence *Roasted sea bass steak and barigoule artichokes cooked in white wine from Provence*

Filet de bœuf poêlé, jus corsé à l'aïl frit, mousseline de patates douces *Fillet of beef, spicy fried garlic juice, sweet potatoes mousseline (suppl. 15 €)*

Cuisse de lapereau confite au romarin, polenta moelleuse aux pignons de pin et pâte d'olive noire *Leg of rabbit confit with rosemary, soft polenta with pine nuts and black olive paste*

Mitonnée de petit épeautre bio, maraichère de légumes de saison aux truffes d'Aups *Organic small spelt casserole, seasonal vegetables with Aups truffles (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, *Loïc à la Bastide de la Cabrière et Sabine à La Chèvrerie de Biscare, Fresh and mature goat's cheese from our producers, Loïc at La Bastide de la Cabrière and Sabine at La Chèvrerie de Biscare*

Fraises en salade rafraichies au basilic, crème légère au safran de Gassin, craquelin au miel *Strawberries salad refreshed with basil, light cream with Gassin saffron, honey crackers*

Crèmeux au chocolat fort en goût, framboises et coulis du fruit, biscuits croustillants *Our version of a dark chocolate tart, fresh raspberry, coulis and fruit sherbet, crispy biscuits*

Véritable soufflé chaud au Grand Marnier, fraîcheur à la clémentine Corse *Real Grand Marnier soufflé, freshness of Corsican tangerine (suppl. 7 €)*

Délicate omelette Norvegienne aux calissons d'Aix, jus suzette *Delicate Norwegian omelette, "Suzette" juice*

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*