

# Couleurs et Saveurs de Provence

*Au déjeuner uniquement - Only for lunch*

51 euros



Gratinée d'aubergines à la tomate et parmesan  
*Eggplant gratin, fresh tomatoes with parmesan cheese*

~ ~ ~

Quasi de veau à la sarriette,  
pommes miettes aux herbes potagères  
*Rump of veal with savory,  
mashed potatoes with vegetable herbs*

~ ~ ~

Cup choco fort en goût,  
crème glacée à la vanille bourbon  
*Strong flavored chocolate cup,  
bourbon vanilla 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 €**

# 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 tomates et piment d'Espelette

*Linguine with blue lobster, tomatoed 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*

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



*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 €



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

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*

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



# 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*

Pennettine aux truffes d'Aups, asperges, roquette et parmesan *Pennettine with Aups truffles, asparagus, rocket and Parmesan (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 €)*

Clafoutis gourmand aux cerises, crème glacée aux calissons d'Aix *Cherries gourmet clafoutis, calisson ice-cream*

## Nos Vins et Cidres de desserts

**Blanc** Jurançon doux « Camin Larreyda »

verre / glass

btlle/ bottle

(10 cl) 10 €

(75 cl)

**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*