

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch



51 euros

Caviar de courgette violon et aubergine,
girolles au naturel, croustilles de coppa Vénitienne

*Zucchini caviar and eggplant,
chanterelles « au naturel », Venetian coppa chips*

~~~

Joues de porcelet braisées au vin d'orange,  
fondue de haricots coco

*Braised piglet cheeks in orange wine,  
coconut bean fondue*

~~~

Tartare de pêches blanches à la verveine citron,
fraîcheur du fruit

*Fresh white peach tartar with lemon verbena,
fresh fruit note*

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



Vitello Tonnato, condiments croque au sel

Vitello Tonnato, sprinkling of salt condiments

32 €



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, tomated 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 €



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

Foie gras de canard aux abricots, confit au thym frais, pain de campagne grillé *Confit duck foie gras confit with thyme and dry apricots, grilled country bread* (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*