

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

54 euros



Sablé gourmand à la fleur de sel et Reines-Claudes de saison
Gourmet shortbread with "fleur de sel" and seasonal greengage

~ ~ ~

Risotto Carnaroli au safran et moules de bouchots,
haricots écheleurs
*"Carnaroli" risotto with saffron and "bouchot" mussels,
flat beans*

~ ~ ~

Sablé gourmand à la fleur de sel et Reines-Claudes de saison
Gourmet shortbread with "fleur de sel" and seasonal greengage

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

35 €



Tartare de bœuf Charolais façon "Bello Visto"

Charolais beef tartare in "Bello Visto" style

38 €

Filet de bœuf rôti, jus et truffes d'été, pommes délicatesses

Roast fillet of beef, jus and summer truffles, "Delicatesse" potatoes

59 €

Poêlée de linguine au homard bleu,

jus de têtes tomate 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>	57 €
 Visto	Entrée et Plat <i>Starter and main</i>	66 €
 Dei Barri	Entrée, Plat et Dessert <i>Starter, main and dessert</i>	78 €



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 37 €



Marinade de daurade royale aux avocats, concombre
« croque au sel », vinaigrette au sésame et ail grillé
*Marinade of sea bream with avocado, salt-crusted cucumber,
sesame vinaigrette and roasted garlic*

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-€)*

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*

Jeunes pousses d'épinards en salade, burrata des Pouilles et
truffes d'été *Young spinach salad, Pouilles burrata and summer
truffles (Suppl. 8-€)*



Nos Plats ...

... à la carte 49 €



Pavé de Colin tomate-citron braisé au vin blanc,
mousseline de céleri *Roasted hake steak, braised of tomatoes
and lemon in white wine, celery muslin*

Loup de méditerranée, confit de pomme de terre et
oignons au safran, bouillon de favouilles *Mediterranean
sea bass, confit of potatoes and saffron onions, favouilles broth*

Suprême de canette au miel de lavande et romarin,
pêches de pays rôties *Duckling breast with lavender honey
and rosemary, roasted country peaches*

Noix de quasi de veau à la sarriette, fondue d'haricots
coco et girolles *Savory rump of veal, coconut bean and
chanterelle mushroom's fondue*

Mezze penne aux truffes, courgettes violon, roquette et
parmesan *Mezze penne with truffles, violin zucchini, 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 21 €

Fromages de chèvre frais et affinés de nos producteurs,
Fresh and mature goat's cheese from our producers,

Délicate pavlova “melon-pastèque” rafraîchie à la verveine
Delicate melon and watermelon pavlova refreshed with verbena

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

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

Oreillons d'abricots rôtis au romarin, crumble amandenoisette crème glacée à la vanille
Roasted apricot morsels with rosemary, almond and hazelnut crumble vanilla ice cream

Nos Vins et Cidres de desserts

		verre / glass	btlle/ bottle
Blanc	Jurançon doux « Camin Larreyda »	(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*