

# Couleurs et Saveurs de Provence

*Au déjeuner uniquement - Only for lunch*

54 euros



Salade d'haricots blancs et son velouté servi froid  
*White beans salad and her cold soup*

~ ~ ~

Pavé de Lieu jaune, endives braisées à l'orange  
*Thick-cut pollock, orange braised chicory*

~ ~ ~

Babas au vieux rhum agricole, crème battue à la vanille  
*Little babas stuffed with old farm rum, whipped vanilla 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



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

57 €

*Main and dessert*



Visto

Entrée et Plat

66 €

*Starter and main*



Dei Barri

Entrée, Plat et Dessert

78 €

*Starter, main and dessert*



*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 figues, confit au thym frais,  
pain de campagne grillé *Confit duck foie gras confit with thyme and  
figs, 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 €)*

Figues rôties au romarin, crumble amande-noisette crème glacée à la vanille  
*Roasted figs with rosemary, almond and hazelnut crumble vanilla ice cream*

## Nos Vins et Cidres de desserts

		verre / glass	btlle/ bottle
<b>Blanc</b>	Jurançon doux « Camin Larreyda »	(10 cl) 10 €	(75 cl)
<b>Cidre</b>	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*