

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

54 euros



Velouté de topinambours aux fines herbes, croûtons dorés
Jerusalem artichoke soup with fine herbs and crunchy croutons

~ ~ ~

Pavé de cabillaud demi-sel, barigoule de légumes d'automne
Semi-salted cod steak, autumn vegetables in "barigoule"

~ ~ ~

Crème brûlée vanille-safran
Saffron-vanilla crème brûlée

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



Salade de cœurs d'endives et cèpes poêlés

Hearts of Chicory salad and pan-fried porcinis

42 €

~ ~ ~

Tartare de bœuf Charolais façon "Bello Visto"

Charolais beef tartare in "Bello Visto" style

38 €

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

Linguine with blue lobster, tomato 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 €



Salade de noix de St Jacques poêlées, choux fleur rôti, kumquats confits, vinaigrette au citron et miel

Salad of pan-fried scallops, roasted cauliflower, candied kumquats with lemon-honey dressing (suppl. 15-€)

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*

Velouté de châtaignes et saucisses de Collobrières, huile de noisette *Chestnut velouté and « Collobrières » sausages, hazelnut oil*



Nos Plats ...

... à la carte 49 €



Filet de loup de méditerranée, girolles au naturel, fondue de tomate et basilic *Mediterranean roasted sea-bass fillet, natural chanterelles mushrooms, tomato and basil fondue*

Saint-Pierre rôti au thym, oignons roses du Plan de la Tour cuits et crus, jus vin rouge *Roasted John Dory with thyme, cooked and raw « Plan de la Tour » pink onions, red wine sauce (Suppl. 10-€)*

Tête de veau roulée et poêlée, maraichère de légumes vapeurs, sauce gribiche à la truffe *Rolled and pan-fried veal head, steamed vegetable maraichère, truffle gribiche sauce*

Noisette de cerf au genévrier, mousseline de céleri, sauce bourgeoise *Venison with juniper, celery mousseline, « bourgeoise » sauce*

Mezze penne aux légumes de saison et truffes *Mezze penne, seasonal vegetables with 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 21 €

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

Gratin de poires Williams pochées et raisins muscat,
sorbet cassis *Gratin of poached Williams pears and muscat grapes,*
blackcurrant sorbet

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
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*