

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

56 euros



Fraicheur d'avocat à l'estragon,
moules de bouchot et nage d'agrumes

Fresh avocado with tarragon, bouchot mussels and citrus nage

~ ~ ~

Lieu jaune, fenouils et pomme de terre
confits au thym, jus de bouillabaisse

*Yellow pollack, fennel and potato confit with thyme,
bouillabaisse juice*

~ ~ ~

Salade de fraises, sirop de vin rouge de Provence
aux épices, madeleine à la lavande

Strawberry salad, spiced Provence red wine syrup, lavender madeleine

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 d'artichauts cuits et crus, roquette et parmesan

Salad of cooked and raw artichokes, arugula and parmesan

28 €



Pointes d'asperges blanches aux morillons,
velouté léger et jus de veau

White asparagus with Morillon mushrooms, light velouté and veal jus

38 €



Canon d'agneau des basses Alpes,
brochette de légumes et panisses croustillantes

Lamb cannon from the Basses Alpes, vegetable skewer and crispy panisses

51 €



Tartare de bœuf Charolais façon "Bello Visto"

Charolais beef tartare in "Bello Visto" style

38 €



Poêlée de linguine au homard bleu,
jus de têtes tomate 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



Bello

Plat et Dessert

58 €

Main and dessert



Visto

Entrée et Plat

67 €

Starter and main



Dei Barri

Entrée, Plat et Dessert

79 €

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 Lau

Nos Entrées ...

... à la carte 37 €



Suçarelle d'escargots petits gris de « la Dominette », saucisses de Collobrières et blanc de poireaux au naturel *Snails from "La Dominette", Collobrières sausages and leek white in their natural*

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*

Poêlée de langoustines aux zestes de citron, caviar d'aubergine et croustilles de Coppa Pan-fried *langoustines with lemon zest, eggplant caviar and Coppa chips* (suppl. 15-€)

Belles asperges vertes grillées, croutons dorés, roquette et parmesan *Grilled green asparagus, golden croutons, arugula and parmesan*

Foie gras de canard confit au thym frais, condiments de kumquats, *Duck foie gras confit with fresh thyme, kumkwatt condiments* (suppl. 10-€)



Nos Plats ...



... à la carte 49 €

Filet de loup de méditerranée rôti, barigoule d'artichauts violets, *Roasted Mediterranean sea bass fillet, purple artichoke « barigoule »*

Bouillon et filets de rouget au fenouil et safran de Gassin, étuvée de légumes de printemps *Red mullet broth and filets with fennel and Gassin saffron, stewed with spring vegetables*

Epaule d'agneau de lait confite au romarin, fondue de pois chiche et poivrons doux aux olives Taggiasche *Suckling lamb shoulder confit, chickpeas fondue and sweet peppers with olives*

Poitrine de canette au genièvre, carottes de sable et petits pois frais cuisinés à la française *Duckling breast with juniper, sand carrots and fresh peas cooked in the French style*

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 du massif des Maures

Fresh and mature goat's cheeses from the Massif des Maures

Tartare d'ananas Victoria, jus Suzette, moelleux vanille-safran

Victoria pineapple tartare, Suzette juice, vanilla-saffron cake

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 €)

Gourmandise de banane rôtie, crèmeux passion et crumble

amande-noisette *Roasted banana delicacy, passion fruit cream and almond-hazelnut crumble*

Nos Vins et Cidres de desserts

Blanc Jurançon doux « Camin Larreyda »

verre / glass

(10cl) 10€

btlle/ bottle

Cidre Cidre « Equinoxe » Julien Thurel

(14cl) 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