

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

56 euros



Saumon gravlax à l'aneth, pickles de légumes

Dill gravlax salmon, assorted vegetable pickles



Filet de daurade royale,
confit de pommes de terre et fenouil à la fleur de thym

*Royal sea bream fillet, slow-cooked potatoes and
fennel scented with thyme blossom*



Tartelette amandine aux premières « Reines-Claudes »,
crème glacée à la vanille

*Almond tartlet with seasonal Reine Claude plums,
with vanilla ice 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

À la Une



Salade d'artichauts cuits et crus, roquette et parmesan

Salad of cooked and raw artichokes, arugula and parmesan

28 €

~~~~~

Vitello Tonnato, condiments croque au sel

*Vitello Tonnato, sprinkling of salt condiments*

31 €

~~~~~

Salade de homard, émulsion de corail,
tomates plein champs et basilic

Lobster salad, corail emulsion, fresh field tomatoes and basilic

52€

~~~~~

Gambas sauvages rôties à l'Antiboise, citron et basilic

*Roasted wild prawns in Antiboise style, lemon and basilic*

48€

~~~~~

Tartare de bœuf Charolais façon "Bello Visto"

Charolais beef tartare in "Bello Visto" style

38 €

~~~~~

Filet de bœuf rôti, truffes d'été, pommes de terre délicatesse

*Roast fillet of beef, summer truffles, "Delicatesse" potatoes*

56 €

~~~~~

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 €



Fraîcheur de burrata des Pouilles aux truffes d'été, pousses d'épinard en salade *Fresh Pouilles burrata with summer truffles, spinach salad* (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*

Marinade de daurade royale, avocat et concombre « croque au sel », résine d'ail à l'huile de sésame *Marinade of sea bream with avocado, salt-crusted cucumber, sesame oil and roasted garlic* (suppl. 10-€)

Foie gras de canard confit au thym et abricot de Provence, pain "Bastidou" grillé *Duck foie gras confit thyme and provence apricot, grilled « Bastidou » bread*



Nos Plats ...



... à la carte 49 €

Filet de loup de méditerranée rôti, fondue d'haricots coco au pistou *Roasted Mediterranean sea bass fillet, fondue of coconut beans with pesto*

Pavé de cabillaud demi-sel, confit d'oignons et pommes de terre, bouillon de favouilles *Semi salted roasted cod, confit of onions and potatoes, favouilles broth*

Noix de quasi de veau, confit de tomates à l'ail et menthe fraîche, courgettes violon au naturel *Savory rump of veal, confit tomatoes with garlic fresh mint, natural violon zucchini*

Poitrine de canette aux pêches du pays, mousseline de patates douces au cumin *Duckling breast with peaches, sweet potatoes muslin with cumin*

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

Oreillons d'abricots rôtis au miel de lavande et romarin,

crumble amande noisette *Roasted apricot with lavender and rosemary, almond and hazelnut crumble*

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 €)

Meringue pavlova au melon et basilic, crème mascarpone au

citron vert *Pavlova melon basil meringue, lime mascarpone cream*

Nos Vins et Cidres de desserts

Blanc Jurançon doux « Camin Larreyda »

verre / glass

btlle/ bottle

(10cl) 10€

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