

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

56 euros



Fricassée d'escargots petits gris de « la Dominette » et cêpes
Sautéed petit gris snails from "La Dominette" with porcini mushrooms



Joues de porcelet braisées au vin d'orange,
mousseline de patates douces
*Braised suckling pig cheeks with orange wine,
served with a sweet potato mousseline*



Ma gourmandise « Pom Pom », crème battue à la vanille
"Pom Pom" delight with vanilla-scented whipped 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 €



Tartare de bœuf Charolais façon "Bello Visto",
pommes Délicatesse

Charolais beef tartare in "Bello Visto" style "Délicatesse" potatoes

38 €



Filet de bœuf rôti, poêlée de cèpes aux fines herbes

Roast fillet of beef, pan-fried porcini mushrooms with fine herbs

58 €



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 Lou

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-€)

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, confit d'oignons et saucisses artisanale de Collobrières, huile de noisette *Creamy chestnut velouté, onion confit and « Collobrières » sausages, hazelnut oil*

Foie gras de canard confit au thym et figues sèches et fraîches, pain "Bastidou" grillé *Duck foie gras confit thyme and fresh and dried figs, grilled « Bastidou » bread* (suppl. 10-€)



Nos Plats ...



... à la carte 49 €

Seriole de méditerranée, girolles au naturel, concassée de tomates au basilic *Mediterranean amberjack with natural chanterelle mushrooms and a basil-infused tomato concassé.* (Suppl. 10-€)

Pavé de cabillaud bardé de pancetta poivrée, fondue de choux verts *Cod fillet wrapped in peppered pancetta, with braised Savoy cabbage*

Poitrine de canette, « Pink Lady » rôties et mousseline de céleri *Cumin-roasted Pink Lady duck breast, with a silky celeriac mousseline*

Tête de veau roulée et poêlée, maraichère de légumes vapeurs, sauce gribiche *Rolled and pan-fried veal head, steamed vegetable maraichère served with traditional gribiche 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 du massif des Maures

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

Figues rôties au miel de lavande, crumble amande noisette

Honey-roasted figs with lavender, 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 €)

Onctueux gratin aux poires williams, marmelade d'orange au

romarin, sorbet du fruit *Velvety Williams pear gratin, rosemary-infused orange marmalade, served with a refreshing pear sorbet.*

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