

À la Une



Asperges vertes de pays rôties, sauce mousseline

Roasted local green asparagus, mousseline sauce

36 €



Mitonnée de poulpe au vin blanc de Provence,
épeautre bio de Bras et piment d'Espelette

*Slow-cooked octopus in Provence white wine with
organic spelt from Bras and Espelette pepper*

31 €



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

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

39 €



Poêlée de linguine au homard bleu, jus de carapaces

Sautéed linguine with blue lobster, lobster shell jus

68 €



Loup de Méditerranée cuit en croûte, sauce Choron

Crusted Mediterranean sea bass, Choron sauce

12 € / 100 g





Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

56 euros

Salade de pois chiches bio de Rougier et sardines argentées,
bouillon de favouilles à l'orange

*Organic Rougier chickpeas with silver sardines,
Favouille crab and orange broth*

~~~~

Gratinée d'aubergines aux seiches et herbes potagères

*Eggplant gratin with cuttlefish and garden herbs*

~~~~

Délicate crème brûlée à la lavande, madeleines au citron

Delicate lavender "crème brûlée" served with lemon madeleines

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 €

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>	68 €
 Dei Barri	Entrée, Plat et Dessert <i>Starter, main and dessert</i>	79 €



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 €



Escargots petits gris de « La Dominette » à la suçarelle, saucisses de Collobrières et poireaux grillés *Snails à la Suçarelle, « Collobrières » sausages and grilled leeks*

Tartelette pissaladière de rougets de roche, sauce escabêche, salade de fenouil croque au sel *Rock red mullet pissaladière tartlet, escabeche sauce, crisp fennel salad with sea salt*

Crudo de sérieole aux agrumes, fraîcheur d'avocat à l'estragon *Citrus-cured amberjack crudo with avocado and tarragon*

Fine gelée de bouillabaisse, moules de bouchot, palourdes et mousseline de chou fleur *Delicate bouillabaisse jelly with Bouchot mussels and clams, cauliflower mousseline*

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



Nos Plats ...

... à la carte 49 €



Lieu jaune rôti, fondue de fenouil à la « Sicilienne » *Roasted pollock with fennel in Sicilian-style*

Cabillaud vapeur, fondue de tomates fraîches, cébettes et gingembre aux olives Taggiasche *Steamed cod with fresh tomato fondue, spring onions and ginger, served with Taggiasca olives*

Canette aux baies de genièvre, petits pois cuisinés à la française *Duckling with juniper berries, french-style cooked peas*

Navarin d'agneau, polenta crémeuse aux pignons de pin *Lamb navarin served with creamy polenta and toasted pine nuts*

Paccheri de légumes de printemps aux truffes et marjolaine *Paccheri with spring vegetables, truffle and marjoram (Suppl. 15-€)*

*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 sauce Suzette, sorbet au citron de Sicile

Pineapple tartare with Suzette sauce, served with Sicilian lemon 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*

Gratin de fraises Mara des Bois, crème glacée aux calissons

d'Aix *Mara des Bois strawberries gratin served with calissons d'Aix ice cream*

Véritable soufflé chaud au Grand Marnier, fraîcheur à la

clémentine Corse *Real Grand Marnier soufflé, freshness of Corsican tangerine (suppl. 7 €)*

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 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*

Les Mets à Partager

Ne rentrent pas dans les formules
Not included in the formule

pour 2 personnes
(for 2 persons)

Turbotin rôti au fenouil sauvage, sauce vierge 12 €/100g
Turbot from Mediterranean, virgin sauce

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 105 €
Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley

La pause douceur à partager 32 €
The sweet pause to share



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*