

# À la Une



Artichauts violets cuits et crus, roquette et parmesan

*Purple artichokes, cooked and raw, arugula and parmigiano*

**31 €**

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*

**36 €**

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

*Lobster salad, corail emulsion, fresh field tomatoes and basilic*

**58 €**



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

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

**39 €**

Filet de bœuf rôti, jus et truffes d'été fleur de sel et ciboulette

*Roasted beef fillet with juice, summer truffles, fleur de sel and chives*

**69 €**

Poêlée de linguine au homard bleu, jus de carapaces

*Sautéed linguine with blue lobster, lobster shell juice*

**72 €**





# Couleurs et Saveurs de Provence

*Au déjeuner uniquement - Only for lunch*

**56 euros**

Nectar de tomates Marmande glacé au vieux vinaigre,  
ricotta aux herbes potagères

*Marmande tomato nectar,  
with aged vinegar, ricotta with garden herbs*

~~~~

Colin de pêche locale,

bouillon de pois chiche bio de Bras à la citronnelle

*Locally caught pollock, served with an organic chickpea broth from Bras,  
infused with lemongrass*

~~~~

Tiramisu dans la tradition rafraîchi de crème glacée au café

*Traditional tiramisu served with coffee 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*

**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 €

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

Vitello tonnato, jardin de légumes croque au sel *Vitello tonnato raw vegetables garden*

Crudo de sériole aux agrumes, fraîcheur d'avocat à l'estragon *Citrus-cured amberjack crudo with avocado and tarragon (suppl. 10-€)*

Foie gras de canard confit au thym frais et abricots de provence *Duck foie gras confit with fresh thym and provence apricots (suppl. 10-€)*



# Nos Plats ...



... à la carte 49 €

Pavé de loup rôti, fondue de haricots coco et pousses d'épinard étuvées *Roasted sea bass, coco bean fondue and wilted baby spinach.*

Lieu jaune rôti, pommes safran et oignons confits, bouillon de favouilles *Roasted pollack, saffron potatoes, confit onions and favouille broth*

Canette aux baies de genièvre, nectarine rôtie et purée de patates douces *Duckling with juniper berries, roasted nectarine and sweet potatoes purée*

Quasi de veau rôti, tomates à la provençale et pommes de terre délicatesse *Roasted rump of veal, provençal-style tomatoes and "delicatesse" potatoes*

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*

Abricots rôtis, miel de lavande et romarin, crumble amande  
noisette, crème glacée à la vanille *Roasted apricots with lavender  
honey and rosemary, almond-hazelnut crumble and vanilla ice cream*

Crèmeux au chocolat fort en goût, framboises et coulis du  
fruit *Our version of a dark chocolate tart, fresh raspberry, coulis and fruit  
sherbet*

Nage de pêches blanches au vin rosé de provence, rafraîchi à  
la verveine, sorbet au citron de Sicile *White peach nage in Provence  
rosé wine, refreshed with verbena and served with Sicilian lemon sorbet*

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*