

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 €

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

Aubergine façon parmesane servi froide,
stracciatella anchois et basilic, coulis de tomate au fenouil
*Cold eggplant parmigiana-style, with stracciatella, anchovies and basil,
served with a fennel-infused tomato coulis*



Fraîcheur de bœuf à la résine d'ail,
salade de légumes à la menthe
Chilled beef with garlic resin, mint vegetable salad



Tartelette gourmande aux premières mirabelles,
crème glacée à la fleur d'oranger
*Gourmet tartlet with mirabelle plums,
served with orange blossom 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

57 €

Main and dessert



Visto

Entrée et Plat

68 €

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 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 sérieole 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 aux courgettes violon, truffes et marjolaine *Paccheri with violin zucchini, truffles 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 aux calissons d'Aix *Roasted apricots with
lavender honey and rosemary, almond-hazelnut crumble and calissons
from Aix 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