

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

56 euros

Velouté de céleri aux truffes d'été
Celery velouté with summer truffles

~ ~ ~

Epaule d'agneau de lait confite, boulgour aux fruits secs
Confit suckling lamb shoulder, bulgur with dried fruits

~ ~ ~

Choux craquelin, crème glacée vanille et sauce chocolat
Craquelin choux pastry, vanilla ice cream and chocolate sauce



Vue de mon berceau... la Méditerranée



View from my cradle the Mediterranean

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 et Coline, dans cette démarche responsable, nous associons toute notre équipe qui œuvre chaque jour pour vous faire plaisir.

Bonne dégustation

Sylvain

Des produits soigneusement sélectionnés...

Aubergine

Fromage de chèvre de Collobrières

Poisson de roche

Foie gras

Loup

Amande

Chocolat

Canette

Lapereau

Girolle

Genévrier

Sarriette

Courgette violon

Truffe

Poire

Colin de pêche locale

Artichaut violet

Lard de Colonnata

Noisette

Figue de Solliès



Les Incontournables

Mitonnée de poulpe au vin blanc de Provence, épeautre bio 32 €
de Bras et piment d'Espelette *Slow-cooked octopus in Provence white wine
with organic spelt from Bras and Espelette pepper*

Crudo de sériole aux agrumes, fraîcheur d'avocat 36 €
à l'estragon *Citrus-cured amberjack crudo with avocado and tarragon*



Poêlée de linguine au homard bleu, jus de carapaces 72 €
Sautéed linguine with blue lobster, lobster shell juice

Filet de bœuf rôti aux cêpes et pommes « Délicatesse » 69 €
Roast fillet of beef with porcini mushrooms, "Délicatesse" potatoes

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 105 €
Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley *pour 2 pers.*



Véritable soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet à la clémentine 28 €
Corse *Real Grand Marnier soufflé, freshness of Corsican tangerine*

L'île flottante 32 €
The floating Island

Nos Entrées ...



Salade d'aubergines confites, crudités « croque au sel »
et menthe fraîche *Confit eggplant salad with fresh crudités,
sea salt and fresh mint* 28 €

Farcis de pommes de terre au rougail de seiches,
soupe de poissons de roche *Potatoes stuffed with cuttlefish
rougail served with rockfish soup* 31 €

Salade de noix de Saint-Jacques et choux fleurs rôtis,
vinaigrette au miel de lavande *Scallop and roasted cauliflower
salad, with lavender honey vinaigrette* 46 €

Foie gras de canard confit au thym frais, figue de Solliès
en salade et marmelade rafraichie au citron *Duck foie gras
confit with fresh thyme, Solliès figs salad and marmalade with lemon* 42 €

Velouté de châtaignes, confit d'oignons et saucisse artisanale
de Collobrières *Creamy chestnut velouté, onion confit and
« Collobrières » sausages,* 30 €



Nos Plats ...



Tartare de bœuf Charolais façon "Bello Visto", 36 €
Charolais beef tartare in "Bello Visto" style

Pavé de loup rôti, étuvée de girolles au naturel, mousseline 46 €
de céleri *Roasted sea bass fillet, naturally braised chanterelle mushrooms, celeriac mousseline*

Colin de pêche locale, barigoule de légumes d'arrière-saison 39 €
Locally caught hake, late-season vegetable barigoule

Canette aux baies de genièvre, endives braisées à l'orange 42 €
Duckling with juniper berries, braised endives with orange

Tourtine de lapereau et lard de Colonnata à la sarriette 36 €
Young rabbit and Colonnata lardo tourtine with savory

Paccheri aux courgettes violon, truffes et marjolaine 56 €
Paccheri with violin zucchini, truffles and marjoram

*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



Fromages de chèvre frais et affinés du massif des Maures 21 €
Fresh and mature goat's cheeses from the Massif des Maures

Gratinée de poire au Lillet, fraîcheur du fruit et crumble amande 19 €
Lillet-baked pear gratin, fresh pear and almond crumble

Gourmandise chocolat fort en goût, praliné et crème glacée à la noisette 24 €
Intense chocolate delight, hazelnut praline and ice cream

Figues de pays pochées au vin rouge, sorbet framboise 22 €
Local figs poached in red wine, raspberry sorbet

Véritable soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet à la clémentine 28 €
Corse *Real Grand Marnier soufflé, freshness of Corsican tangerine*

Nos Vins et Cidres de desserts

		verre / glass	bottle / bottle
Blanc	Jurançon doux « Camin Larreyda »	(10cl) 10€	
Cidre	Cidre « Equinoxe » Julien Thurel	(14cl) 16€	(75 cl) 80 €

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

pour 2 personnes (for 2 persons)

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

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

L'île flottante <i>The floating Island</i>	32 €
---	------



Pour les enfants

<i>Pour les minots et minotes (- de 12 ans)</i>	<i>28 €</i>
---	-------------

<i>... et pour les pitchouns (- de 2 ans)</i>	<i>16 €</i>
---	-------------

Viande ou poisson, purée maison ou légumes de saison, Dessert <i>Meat or fish, mash potato or seasonal vegetables, dessert</i>

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