

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

56 euros

Velouté de butternut et potimarron,
perles de courgettes et graines de courge

*Butternut squash and kabocha squash velouté, zucchini pearls
and pumpkin seeds*

~~~

Lieu jaune braisé, piment d'Espelette,  
velours de ciboulette et mousseline de pomme de terre

*Braised pollock, Espelette pepper, chive velouté  
and potato mousseline*

~~~

Mousse légère à la passion, compotée de banane et sorbet coco

Light passion fruit mousse, banana compote and coconut sorbet



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

Courgette violon

Genévrier

Sarriette

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 34 €
de Bras et piment d'Espelette *Slow-cooked octopus in Provence white wine
with organic spelt from Bras and Espelette pepper*

Crudo de sérieole 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

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 110 €
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 ... à partager 42 €
The floating Island ... to share

Nos Entrées ...



Salade d'aubergines confites, crudités « croque au sel »
et menthe fraîche *Confit eggplant salad with fresh crudités,
sea salt and fresh mint* 32 €

Farcis de pommes de terre au rougail de seiches,
soupe de poissons de roche *Potatoes stuffed with cuttlefish
rougail served with rockfish soup* 34 €

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", <i>Charolais beef tartare in "Bello Visto" style</i>	42 €
Pavé de loup rôti, étuvée de girolles au naturel, mousseline de céleri <i>Roasted sea bass fillet, naturally braised chanterelle mushrooms, celeriac mousseline</i>	46 €
Filet de saint-pierre sur peau, barigoule de légumes d'arrière-sai <i>Skin-on John Dory fillet, late-season vegetable barigoule</i>	44 €
Filet de cerf rôti, châtaignes à la livèche, sauce grand veneur <i>Roasted venison fillet, lovage chestnuts, grand veneur sauce</i>	62 €
Tête de veau croustillante, légumes de pot au feu, sauce gribiche <i>Crispy veal head, pot-au-feu vegetables, sauce gribiche</i>	46 €
Paccheri aux courgettes violon, truffes et marjolaine <i>Paccheri with violin zucchini, truffles and marjoram</i>	56 €

*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 20 €
Lillet-baked pear gratin, fresh pear and almond crumble

Gourmandise chocolat fort en goût, praliné et crème glacée à la noisette 25 €
Intense chocolate delight, hazelnut praline and ice cream

Figues de pays pochées au vin rouge, sorbet framboise 24 €
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	btlle/ 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 12 €/100g

Turbot from Mediterranean, virgin sauce

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 110 €

Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley

L'île flottante ... à partager 42 €

The floating Island 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 c