

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

33 euros

Gravlax de saumon à l'aneth, pickles de légumes, mousseline de choux-fleurs
Gravlax salmon with citrus dill, pickles of vegetables, cauliflower muslin

Ou

Velouté de butternut à l'huile de pépin de courge, œuf parfait
Cream of butternut squash with pumpkin seed oil, perfect egg

~~~

Comme une bourride aux moules de Bouchots, pommes de terre et poireaux fondants  
*Like a bourride with farmed Bouchot mussels, potatoes and leeks fondue*

Ou

Daube de joues de bœuf à l'orange, polenta moelleuse à l'estragon  
*Beef cheek stew with orange, soft creamy polenta with tarragon*

~~~

Délicieux clafoutis aux poires Williams, crème glacée caramel-beurre salé
Delicious Williams pears clafouti, salted buttered caramel ice-cream

Ou

Choux gourmands à la pistache, sauce chocolat
Gourmet pastry puff pistachio, chocolate sauce

Supplément 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 + 8 € Plat + 10 € Dessert + 6 €

Vue de mon berceau...

.... La Méditerranée

View from my cradle...

.... the Mediterranean

Choisissez votre formule
et composez votre repas dans notre carte
Choose your set menu and tantalise your taste buds in our à la carte

Formule Bello

Plat et Dessert

39 €

Main and dessert

Formule Visto

Entrée et Plat

45 €

Starter and main

Formule Dei Barri

Entrée, Plat et Dessert

54 €

Starter, main and dessert



*Sylvain et son équipe vous proposent de découvrir ces mets élaborés
uniquement à base de produits frais et de saison. Pour certains, ils
s'adressent également aux producteurs locaux pour vous faire
goûter les saveurs de notre terroir...*



Nos Entrées ...

... à la carte 23 €

Bouillon de rougets de roches légèrement safrané, filets juste saisis, petits légumes
Rock red mullet broth slightly scented with saffron, just seared fillets, tiny vegetables

Foie gras de canard aux figues sèches et fraîches
Duck foie gras with dry and fresh figs

Marinade de daurade royale à l'huile de sésame grillée, avocat en salade et concombre « croque au sel »
Royal sea bream marinade with grilled sesame oil, avocado and cucumber salad

Mitonnée de petits poulpes, piment d'Espelette et risotto "Carnaroli" au citron
Slow-cooked small rock octopus with Espelette pepper and "Carnaroli" risotto

Salade fraîcheur de noix de Saint Jacques aux endives et crème d'artichauts violets
Fresh salad of scallops with endives and purple artichoke cream (suppl. 10 €)

La maison n'accepte pas les chèques - We do not accept cheques

Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Suprême et cuisse de pigeonneau aux poire et courge butternut, sauce bourgeoise
Squab Supreme and thighs with pear and butternut, "bourgeoise" red wine sauce

Minute de homard bleu et cèpes, coriandre fraîche, nectar de carapaces (suppl. 15 €)
Blue lobster and porcini mushrooms, fresh coriander, nectar made with the shells

Pavé de loup rôti, étuvée de girolles au basilic et fondue de tomates fraîches
Sea bass steak roasted, stew of chanterelle mushrooms with basil and fresh tomatoes

Quasi de veau doré au four, topinambours glacés au jus et raisin muscat
Roasted rump of veal, Jerusalem artichoke glazed with juice and Muscat grape

Gnocchi de pommes de terre et champignons de saison, bouillon de légumes aux cébettes,
Potato gnocchi and seasonal mushrooms, vegetable broth

*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 15 €

Tomes fermières de Taradeau et fromages affinés du Haut Var

Farmhouse Taradeau cheese tomes and ripened fine cheeses from Haut-Var region

Tarte très gourmande au chocolat « fort en goût », nectar et framboises fraîches

Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries

Gratin de fruits d'automne à la vanille Bourbon, crème glacée aux marrons

Autumn fruit gratin with bourbon vanilla, chestnut ice cream

Les babas bouchées au vieux rhum agricole, orange confite et jus suzette

Babas stuffed with old farm rum, confined orange and "suzette" juice

Crumble de figes noires rôties, sirop de vin rouge aux agrumes

Crumble of roasted black figs, red wine syrup with citrus

Véritable soufflé au Grand Marnier, sorbet citron (suppl. 4 €)

Real Grand Marnier soufflé, lemon sherbet (4 € supplément)

*Tous nos prix sont nets, Taxes et Service Compris
All prices are net. VAT and service included in the price.*

Les Plats à Partager

(sur Commande uniquement et à partir de 2 personnes)

(only available on request for min. 2 diners)

Chapon de méditerranée farci cuit en braisage <i>Stuffed local scorpion fish roasted</i>	65 €/pers
La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs <i>Classic traditional Mediterranean white fish stew</i>	61 €/pers
Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat <i>Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley</i>	45 €/pers

Pour les minots et minotes (- de 12 ans) 18 euros

...et pour les pitchouns (- de 2 ans) 12 euros

Viande ou poisson, purée maison ou légumes de saison, Dessert

Meat or fish, mash potato or seasonal vegetables, dessert

*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*