

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

## *Colors and flavours of Provence*

33 euros

Tartare de légumes de printemps aux herbes potagères, vinaigrette d'agrumes  
*Spring vegetables tartar freshen up with greens, citrus French dressing*

Ou

Moules de corde, mousseline de pomme de terre et fenouil en salade  
*Sailor rope-grown Mussels, potato muslin purée and fennel salad*

~ ~ ~

Filet de Pagrio rôti, Salsa de légumes "Prima Verde"  
*Roasted common seabream fillet, "Prima Verde" vegetables salsa*

Ou

Epaule d'agneau de lait confite, semoule légumes et fruits secs, jus à la coriandre  
*Milk-fed lamb shoulder, vegetable semolina with dried fruits, coriander sauce*

~ ~ ~

Pavlova aux fraises de saison et citron vert  
*Pavlova with fresh seasonal strawberries and lime*

Ou

Cup chocolat mi-cuit, sorbet cacao  
*Semi-cooked Chocolate cup, cocoa sherbet*

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 et croûtons

*Rock red mullet broth slightly scented with saffron, just seared fillets, tiny vegetables and bread croutons*

Risotto de petit épeautre bio de Bras aux cébettes, escargots « la Dominette » en verdurette, fondue de tomates fraîches

*Risotto of organic small spelt from Bras and spring onions, grey snails "la Dominette" with fine greens, slow-simmered fresh tomato*

Grosses asperges vertes de Printemps, jus de volaille truffé, oeuf de poule

*Large green spring asparagus, poultry juice flavoured with truffle, chicken egg*

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 salad and cucumber with just a sprinkling of salt*

Langoustines rôties et coriandre fraîche, poivrons rouges grillés façon « Riviera »

*Roasted crayfish and fresh cilantro, grilled "Riviera" red pepper (5€ suppl./5€ suppl.)*

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

## Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Poitrine de canette aux épices douces, petits pois à la française, jus de rôti à l'huile de pépin de courge

*Duckling breast with sweet spices, French-style green peas, roast juice with pumpkin seed oil*

Daube de petits poulpes au vin blanc de Provence et piment d'Espelette, cuit cru de fenouil primeur

*Stewed baby octopus with white wine of Provence and Espelette pepper, cooked and raw early fennel*

Filet de loup rôti, palets et mousseline de patates douces, beurre citron

*Roasted sea-bass fillet, sweet potato pucks and muslin, lemon butter*

Gnocchi de pommes de terre, bouillon de légumes aux truffes et cébettes, roquette et parmesan

*Potato gnocchi, vegetable broth with truffle and spring onions, arugula and parmesan*

Canon d'agneau cuisiné au thym, maraichère de légumes, jus façon navarin

*Cylindric piece of lamb cooked with thyme, vegetable garnishes, stew gravy*

*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*

Les babas bouchées au vieux rhum agricole, crème battue à la vanille Bourbon

*Little babas stuffed with old farm rum, whipped vanilla cream*

Tartare d'ananas « Victoria », jus suzette, sorbet citron, craquelin gourmand

*Victoria pineapple tartar, Suzette sauce, lemon sherbet, gourmet cracker*

Véritable soufflé au Grand Marnier, fraîcheur mandarine (suppl. 4 €)

*Real Grand Marnier soufflé (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<br><i>Stuffed local scorpion fish roasted</i>                                 | 58 €/pers |
| La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs<br><i>Classic traditional Mediterranean white fish stew</i>         | 61 €/pers |
| Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat<br><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*