

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

## *Colors and flavours of Provence*

33 euros

Fraîcheur d'avocat et moules de Bouchot en salade  
*Fresh avocado and Bouchot's mussels salad*

Ou

Tarte fine aux girolles et Comté  
*Thin chanterelle tart and Comté cheese*

~~~

Pavé de lieu jaune au vin blanc, butternut et chanterelles  
*Thick-cut pollock steak in white wine, butternut and chanterelle mushrooms*

Ou

Joues de porcelet braisées à l'orange, étuvée de carottes « couleurs » à l'estragon  
*Braised piglet cheek in orange, steamed colorful carrots with tarragon*

~~~

Premières figues pochées au vin rouge de Provence, crème glacée à la pistache  
*First seasonal figs poached in red wine from Provence, pistachio ice cream*

Ou

Ma gourmandise « pom pom », crème battue à la vanille  
*My « pom pom » tasty gourmet, whipped vanilla cream*

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*

Foie gras de canard aux abricots, confit au thym frais, pain de campagne grillé

*Confit duck foie gras confit with thyme and dry apricots, grilled country bread*

Marinade de loup à l'huile de sésame grillé, avocat en salade et concombre  
« croque au sel »

*Sea-bass marinade with grilled sesame oil, avocado salad and cucumber with just a sprinkling of salt*

Jeunes pousses d'épinards en salade, burrata et truffes d'été

*Young spinach salad, burrata and summer truffles*

Salade de homard, tomates multicolores et haricots verts, vinaigrette de corail  
(suppl. 10 €)

*Lobster salad, open field tomatoes and French beans, coral vinaigrette (suppl. 10 €)*

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

## Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Poitrine de canette aux épices douces, pêches de pays rôties,  
mouseline de patate douce

*Duckling breast with sweet spices, roasted country peaches and sweet potato muslin*

Pièce de veau fermière à la sarriette, girolles au naturel et céleris braisés à  
l'orange

*Farmed-raised veal with savory, chanterelle mushrooms and braised celery with orange*

Filet de barbue rôti, pommes « Dégustation » aux cébettes, jus à l'infusion de  
verveine

*Roasted brill fillet, Dégustation potatoes with spring onions, verbena infusion juice*

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

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

Mitonnée de petits poulpes, piment d'Espelette et risotto "Carnaroli" au citron

*Slow-cooked small rock octopus with Espelette pepper and "Carnaroli" risotto*

*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*

Onctueux gratin de fruits rouges à la vanille bourbon, sorbet en harmonie

*Creamy gratin of red fruits with bourbon vanilla and sorbet in harmony*

Tartare de pêches blanches au citron vert, jus Suzette

*White peaches tartare with lime, Suzette juice*

Oreillons d'abricots rôtis au miel et au romarin, crumble amande noisette

*Roasted Bergeron apricots with rosemary, almond and hazelnut crumble*

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 65 €/pers

*Stuffed local scorpion fish roasted*

La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs 61 €/pers

*Classic traditional Mediterranean white fish stew*

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 45 €/pers

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

*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*