

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

33 euros

Tartare de légumes plein sud à l'estragon, vinaigrette d'agrumes
Southern vegetables tartar with tarragon, citrus dressing

Ou

Tarte à la tomate, fleur de thym, caviar d'aubergine au cumin
Tomato pie, thyme flower, eggplant caviar with cumin

~ ~ ~

Pavé de lieu jaune rôti,
pois chiche bio de Rougier aux cébettes et zestes de citron confit
*Roasted thick-cut pollock steak,
organic Rougier chickpea, spring onions and preserved lemon*

Ou

Epaule d'agneau de lait confite, semoule de légumes à la coriandre fraîche
Confit of Suckling lamb shoulder, vegetable semolina with chopped fresh cilantro

~ ~ ~

Soupe de pêches rafraîchie à la verveine, moelleux à l'orange
Peach soup freshen up with verbena, soft orange cake

Ou

Tarte aux fraises de pays « façon Bello Visto », coulis et sorbet en harmonie
Pie made of local strawberries Bello Visto style, harmony of sherbet and fruit 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 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

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

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

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 <i>Stuffed local scorpion fish roasted</i>	58 €/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*