

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

## *Colors and flavours of Provence*

32 euros

Salade d'avocats aux agrumes, sucrine « croque au sel »  
*Avocado salad with citrus, crisp lettuce heart dipped in salt*

Ou

Gratinée d'aubergine au parmesan, tomates fraîches au basilic  
*Eggplant and parmesan gratin, fresh tomatoe with basil*

~~~

Pavé de colin cuisiné à la Marseillaise  
*Thick slab of hake, cooked in the Marseille style*

Ou

Suprême de pintade au miel de citron, galette de pomme de terre au parmesan  
*Guinea-fowl suprême with lemon tree honey, galette of potato and parmesan cheese*

~~~

Oreillons d'abricots rôtis au romarin, crumble amande noisette crème glacée  
*Roasted apricot halves in rosemary, almond and hazelnut crumble vanilla ice-cream*

Ou

Giboulée de cerises, brioche perdue  
*Semi-candied cherries, french toast brioche*

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**

**38 €**

*Main and dessert*

*Formule Visto*

**Entrée et Plat**

**42 €**

*Starter and main*

*Formule Dei Barri*

**Entrée, Plat et Dessert**

**51 €**

*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 21 €

Marinade de daurade royale au sésame, taboulé végétal aux herbes potagères

*Marinated gilthead sea bream with sesame, vegetal tabbouleh with pot herbs*

Soupe de petits poissons de Roche, croutons dorés, rouille safranée maison

*Home-made Rock fish soup, golden croutons, saffron-infused rouille*

Asperges vertes de printemps, jus de volaille truffé et œuf de poule

*Green spring asparagus, chicken broth with truffle and egg*

Foie gras de canard confit au thym et abricots

*Confit duck foie gras confit with thyme and dry apricot*

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

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

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

## Nos Plats ...

... à la carte 30 €

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*

Filet de « cante » au fenouil, poivrons rouges grillés façon Riviera »

*Fillet of "cante \*" with fennel, grilled red bell peppers Riviera style*

Pavé de cabillaud rôti, printanière de légumes verts au basilic

*Roasted cod, spring vegetable with basil*

Quasi de veau doré au four, câpres au sel, bouchons de polenta

*Baked haunch of tender veal, salt capers, polenta balls*

Poitrine de cannette aux épices, patates douces et fraîcheur de pommes granny

*Spiced duckling breast, sweet potatoes and cool granny apple*

*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 14 €

Tomes fermières de Taradeau, confiture de figues  
*Farmhouse Taradeau cheese tomes, figues marmelade*

Tarte très gourmande au chocolat « fort en goût » nectare et framboises fraîches  
*Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries*

Croustillant d'ananas en tartare, crème légère à la passion sorbet citron  
*Crispy pineapple tartar, light cream with passion fruit and lemon sorbet*

Les petits babas bouchés au vieux rhum agricole, crème battue à la vanille  
*Little babas stuffed with old farm rum, whipped vanilla cream*

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 55 €/pers

*Stuffed local scorpion fish roasted*

La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs 59 €/pers

*Classic traditional Mediterranean white fish stew*

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 46 €/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*