

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

32 euros

Tartare de légumes à l'estragon, crème légère acidulée
Minced vegetable tartar with tarragon, light tangy cream

Ou

Potage de butternut et potimarron, crème battue à la coppa croustillante
Butternut squash and pumpkin soup, whipped cream and crispy coppa

~~~

Brandade de morue demi-sel, fondue de poireaux, croutons et jus de volaille  
*Semi salted Brandade cod with a leek fondue, bread croutons and poultry juices*

Ou

Cuisse de lapereau confite, polenta moelleuse et jus de rôti  
*Confit young rabbit, soft polenta and gravy*

~~~

Gratin de pomelos au Marrasquino, sorbet coco
Pomelo grapefruit gratin maraschino flavoured, coconut sherbet

Ou

Tarte au citron façon Bello Visto, meringues croustillantes
Lemon pie in Bello Visto style, crispy meringues

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 €

Tarte fine aux cèpes, cœur d'endive croque au sel

Refined tart with ceps mushrooms, crisp chicory heart dipped in salt

Soupe de petits poissons de roche, croûtons dorés, rouille safranée maison

Home-made rock fish soup, golden croutons, saffron-infused rouille

Foie gras de canard confit au thym et figues sèches

Confit duck foie gras confit with thyme and dry figs

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

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

Noix de Saint Jacques aux artichauts cuits et crus, velouté de pomme de terre aux truffes (suppl. 10 €)

Scallops with cooked and raw artichoke, potato cream soup with truffle

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 et champignons de saison, roquette et parmesan

Potato gnocchi, vegetable broth and seasonal mushrooms, arugula and parmesan

Filet de loup rôti sur peau, girolles et fondue de tomate au naturel

Sea bass fillet roasted skin-side down, chanterelle mushrooms and tomato fondue

Bouillon d'écrevisses et haricots coco au basilic, étuvées de pousses d'épinard

Crayfish broth and cranberry beans with basil, steamed young spinach shoots

Quasi de veau doré au four, oignon farci de tome et lard Colonnata

Baked haunch of tender veal, onion stuffed with Tome cheese and Colonnata

Demi-pigeon en croûte, choux verts et petits légumes, jus au vin rouge

Half pigeon in a crust, green cabbage and tiny vegetables, red wine sauce

*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 », nectar et framboises fraîches
Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries

Marra des bois et framboises, crème battue vanille, coulis et sorbet
Marra des bois strawberries and raspberries, vanilla whipped cream, coulis & sherbet

Gourmandise de crumble aux **3** pommes, sorbet pommes vertes
Delicacy of 3 apples crumble, green apple sherbet

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

Figues noires de Provence rôties, amande noisette, glace pistache
Roasted black fig of Provence, almond and hazelnut crumble, pistachio ice-cream

*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 38 €/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*