

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

33 euros

Gravlax de saumon, choux-fleurs cuits et crus

Salmon gravlax, cooked and raw cauliflower

Ou

Onctueux velouté de butternut, champignons de Paris et croûtons dorés

Velvety creamy butternut, Paris mushrooms and golden croutons

~ ~ ~

Colin meunière, pois chiches Bio de Rougier et citrons confits

Meunière hake, organic Rougier chickpea and preserved lemons

Ou

Selle de cochon d'Aveyron rôti, fondue de navet à l'orange

Roasted Aveyron pig saddle, turnip fondue with orange

~ ~ ~

Tourte aux pommes Reinettes, biscuit sablé demi-sel, crème battue vanille

Russet apple pie, shortbread salty butter, whipped vanilla cream

Ou

Gratin de poires williams et raisins muscat

Williams pears gratin and muscat grape

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 + 10 € Plat + 12 € Dessert + 8 €

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 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 €

Nectar de tomates au basilic Thaï et ricotta, garniture et croûtons dorés

Tomato nectar with Thai basil and ricotta, garnish and golden croûtons

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

Salade fraîcheur d'artichauts violets cuits et crus, aux agrumes et estragon

Fresh artichokes salad cooked and raw, with citrus and tarragon

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

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

Petit pâté chaud de veau et légumes à la sarriette

Small hot veal pie and vegetables with savory

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

Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Comme une bouillabaisse aux moules de Bouchots, croûtons et rouille safranée
Like a bouillabaisse with farmed Bouchot mussels, croutons and saffron-infused rouille

Loup rôti, étuvée de courgettes violon
Roasted sea bass, steamed "violon" zucchini'

Quasi de veau à la sarriette, piperade et poivrons « corne de bœuf » en salade
Rump of veal with savory, piperade and "beef horn" peppers' salad

Filet de canette aux épices douces, pêches rôties, mousseline de courgette à la menthe
Duckling filet with sweet spices, roasted peaches, zucchini muslin with mint

Gnocchetti aux truffes, bouillon de légumes aux cébettes,
Potato gnocchetti with truffles, vegetable broth (suppl. 10 €)

*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 €

Planchette de fromages frais et affinés par notre fromager « Julien Ragusa »

Plate of ripened fine cheeses made by our cheesemaker "Julien Ragusa"

Tarte très gourmande au chocolat « fort en goût », nectar et framboises fraîches

Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries and nectar

Tartare de pêches blanches à la verveine, fraîcheur du fruit

White peaches tartar with verbena, fruit fresh notes

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

Roasted apricot's halves in honey and rosemary, almond and hazelnut crumble

Véritable soufflé au Grand Marnier, sorbet citron (suppl. 4 €)

Real Grand Marnier soufflé, lemon sherbet (4 € suppl.)

Nos Vins de desserts

			verre / glass	btlle/ bottle
Rouge	Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »	2016	(10 cl) 10 €	(50 cl) 50 €
Blanc	AOC Jurancon – Dom. CAMIN LARREDDYA « Au Capcéu »	2017	(10 cl) 9 €	(75 cl) 70 €

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 48 €/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*