# Couleurs et Saveurs de Provence

## *Colors and flavours of Provence*

33 euros

Tourte de veau et aubergine à la sarriette
*Veal pie and eggplant savory aroma*

Ou

Velouté de Butternut à l'huile de pépin de courge, œuf parfait
*Cream of butternut squash with pumpkin seed oil, perfect egg*

~~~

Pavé de cabillaud rôti, barigoule de légumes au vin blanc et coriandre fraîche
*Roasted cod steak, vegetable in "barigoule" style with white wine and fresh coriander*

Ou

Daube de joues de bœuf à l'orange, polenta moelleuse à l'estragon
*Beef cheek stew with orange, soft creamy polenta with tarragon*

~~~

Délicieux clafouti aux poires Williams, crème glacée caramel-beurre salé
*Delicious Williams pears clafouti, salted buttered caramel ice-cream*

Ou

Pavlova au citron vert et fruits de saison
*Lime Pavlova and seasonal fruits*

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<br>*Main and dessert* | 39 € |
| Formule Visto | Entrée et Plat<br>*Starter and main* | 45 € |
| Formule Dei Barri | Entrée, Plat et Dessert<br>*Starter, main and dessert* | 54 € |

*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....*

RESTAURANT DE QUALITÉ
RECONNU PAR LE
COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

# Nos Entrées ... *... à la carte* 23 €

Bouillon de rougets de roches légèrement safrané, filets juste saisis, petits légumes
*Rock red mullet broth slightly scented with saffron, just seared fillets, tiny vegetables*

Foie gras de canard aux figues sèches et fraîches
*Duck foie gras with dry and fresh figs*

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 and cucumber salad*

Mitonnée de petits poulpes, piment d'Espelette et risotto "Carnaroli" au citron
*Slow-cooked small rock octopus with Espelette pepper and "Carnaroli" risotto*

Salade fraîcheur de noix de Saint Jacques aux endives et crème d'artichauts violets
*Fresh salad of scallops with endives and purple artichoke cream* (suppl. 10 €)

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

# Nos Plats ...

*... à la carte* 32 €

Suprême et cuisse de pigeonneau aux poire et courge butternut, sauce bourgeoise
*Squab Supreme and thighs with pear and butternut, "bourgeoise" red wine sauce*

Minute de homard bleu et cèpes, coriandre fraîche, nectar de carapaces (suppl. 15 €)
*Blue lobster and porcini mushrooms, fresh coriander, nectar made with the shells*

Pavé de loup rôti, étuvée de girolles au basilic et fondue de tomates fraîches
*Sea bass steak roasted, stew of chanterelle mushrooms with basil and fresh tomatoes*

Quasi de veau doré au four, topinambours glacés au jus et raisin muscat
*Roasted rump of veal, Jerusalem artichoke glazed with juice and Muscat grape*

Gnocchi de pommes de terre et champignons de saison, bouillon de légumes aux cébettes, *Potato gnocchi and seasonal mushrooms, vegetable broth*

*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*

Gratin de fruits d'automne à la vanille Bourbon, crème glacée aux marrons
*Autumn fruit gratin with bourbon vanilla, chestnut ice cream*

Les babas bouchées au vieux rhum agricole, orange confite et jus suzette
*Babas stuffed with old farm rum, confined orange and "suzette" juice*

Crumble de figues noires rôties, sirop de vin rouge aux agrumes
*Crumble of roasted black figs, red wine syrup with citrus*

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<br>*Stuffed local scorpion fish roasted* | 65 €/pers |
| La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs<br>*Classic traditional Mediterranean white fish stew* | 61 €/pers |
| Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat<br>*Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley* | 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***