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 châtaignes, compotée d'oignons blonds et saucisses du Haut Var
Velvety chestnut stewed brown onions and sausages from Haut Var

~~~

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

Suprême de pintade fermière aux prunes « Président », mousseline de céleris
Suprême of guinea fowl with plums "President", celeriac muslin

~~~

Crème brulée au potimarron et à la lavande
Crème brûlée pumpkin lavender

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 *Main and dessert*	39 €
Formule Visto	Entrée et Plat *Starter and main*	45 €
Formule Dei Barri	Entrée, Plat et Dessert *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 *Stuffed local scorpion fish roasted*	65 €/pers
La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs *Classic traditional Mediterranean white fish stew*	61 €/pers
Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat *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