

# *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, cèpes et croûtons dorés

*Velvety creamy butternut, ceps 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*

Croque au sel de truffes d'été, burrata et pousses d'épinard en salade

*Summer truffles with sprinkling of salt, burrata and young spinach salad (suppl. 8 €)*

*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
<b>Rouge</b>	Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »	2016	(10 cl) 10 €	(50 cl) 50 €
<b>Blanc</b>	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*