

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

## *Colors and flavours of Provence*

33 euros

Tartare de légumes végétal, vinaigrette aux agrumes

*Vegetal southern vegetables tartar, citrus dressing*

Ou

Caviar d'aubergine au citron et cumin, fruits secs, fruits frais

*Eggplant caviar with lemon and cumin, dry fruits, fresh fruits*

~ ~ ~

Dorade royale farcie, rôtie au four, fondue de fenouil

*Gilthead seabream stuffed, roasted in the oven, fennel fondue*

Ou

Selle de cochon de montagne à la sauge, céleris confits à l'orange

*Mountain 'saddle of pig with sage, confit celery with orange*

~ ~ ~

Tisane de nectarines au vin rosé de Provence

*Herbal tea of nectarines made in rosé wine of Provence*

Ou

Gavotte aux fraises de pays, crémeux verveine

*Local strawberries "gavotte", creamy verbena*

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 €

Asperges rôties, mousseline au citron et estragon, petits croûtons dorés

*Roasted asparagus, lemon and tarragon muslin, 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*

Cocotte d'artichauts violets cuits, crus, frits, aux accents d'agrumes

*Casserole of cooked, raw and fried artichokes, with citrus fruits overtones*

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*

Bouillon et filets de rougets de roches, petit épeautre bio de Tourves

*Rock red mullet fillets and broth, small spelt bio from Tourves (suppl. 5 €)*

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

## Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Pavé de cabillaud demi-sel, garniture et jus de bouillabaisse

*Roasted tick-cut cod steak, vegetables and bouillabaisse juices*

Filet de loup rôti, étuvée de légumes verts, sauce vin blanc pomme de terre

*Sea bass steak roasted, stew of green vegetables, white wine potato sauce*

Cuisse de lapereau confite, polenta crémeuse, jus tomaté au romarin

*Confit of young rabbit leg, soft creamy polenta with tomato and rosemary juice*

Filet de canette aux épices douces, boulgour bio de légumes à la coriandre fraîche

*Duckling filet with sweet spices, bio bulgur of vegetables and fresh cilantro*

Gnocchetti aux asperges et truffes, bouillon de légumes aux cébettes,

*Potato gnocchetti with asparagus and 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 €

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 and nectar*

Tartare d'ananas « Victoria », jus Suzette, sorbet citron, craquelin gourmand

*Victoria pineapple tartar, Suzette sauce, lemon sherbet, gourmet cracker*

Les babas bouchées au vieux rhum agricole, orange confite et jus suzette

*Babas stuffed with old farm rum, confined orange and "suzette" juice*

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

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

## Nos Vins de desserts

le verre / by glass

Rouge	Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »	2016	(10 cl)	10 €
Blanc	AOC Jurancon – Dom. CAMIN LARREDDYA « Au Capcéu »	2017	(10 cl)	9 €

*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*