

*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

Velouté de châtaignes, compotée d'oignons et saucisses du Haut Var

*Velvety chestnuts, stewed onions and sausages from Haut Var*

~ ~ ~

Colin meunière, pois chiches Bio de Rougier et citrons confits

*Meunière hake, organic Rougier chickpea and preserved lemons*

Ou

Joues de porcelet au vin d'orange et estragon, polenta moelleuse

*Piglet cheeks with orange and tarragon, soft polenta*

~ ~ ~

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

*Russet apple pie, shortbread salty butter, whipped vanilla cream*

Ou

Tartare d'ananas au citron vert, sauce rhum

*Pineapple tartar with lime, rhum sauce*

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 €

Salade de noix de Saint-Jacques rôties, anchoïade de choux fleurs cuits et crus  
*Salad of roasted scallops, anchovy of cooked and raw cauliflower (supp. 10 €)*

Velouté de châtaignes du massif des Maures, confit d'oignons et saucisses du Haut Var  
*Velvety chestnuts from massif des Maures, onions confit and sausages from Haut Var*

Foie gras de canard confit au thym et figues noires  
*Duck foie gras confit with thyme and black figs*

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*

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

# Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Dos de cabillaud demi-sel, butternut et poires Williams

*Semi salted cod loin, butternut and Williams pears*

Filet de loup rôti, étuvée de girolles au basilic, fondue de tomates fraîches

*Roasted sea-bass fillet, stew of chanterelle mushrooms with basil, fresh tomatoes fondue*

Selle de porcelet de montagne, cocotte de topinambour et cébettes à l'orange

*Piglet saddle of mountain, "cocotte" of Jerusalem artichoke and spring onions with orange*

Filet de canette aux prunes Président, mousseline de céleri rave

*Duckling fillet with plums "President", celeriac muslin*

*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*

Pavlova gourmand aux fruits d'automne, coulis de vin rouge aux agrumes

*Gourmet pavlova with autumn fruits, red wine coulis with citrus*

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*