

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

Petit pâté chaud de veau à la sarriette, salade et jus de rôti

Small hot veal pie with savory, salad and roast juice

~ ~ ~

Comme une bouillabaisse aux moules de Bouchots, croûtons et rouille safranée

Like a bouillabaisse with farmed Bouchot mussels, croutons and saffron-infused rouille

Ou

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

Piglet cheeks with orange and tarragon, soft polenta

~ ~ ~

Crème brûlée au lavandin de Riez

Crème brûlée with lavandin from Riez

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 topinambours et cébettes à l'orange

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

Filet de canette aux prunes Président, mousseline de céleri rave

Duckling fillet with plums "President", celeriac muslin

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

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