

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

## *Colors and flavours of Provence*

34 euros

Pâté chaud de veau à la sarriette, salade maraîchère

*Hot veal pie with savory, garden salad*

Ou

Fraicheur d'avocat à l'estragon, moules de bouchot en salade

*Fresh avocado with tarragon, "bouchot" mussel's salad*

~ ~ ~

Bouillabaisse d'œuf dans la tradition provençale

*Egg bouillabaisse in the "provençale" tradition*

Ou

Cuisse de lapereau cuisinée en civet, polenta crémeuse

*Young rabbit leg cooked in a stew, creamy polenta*

~ ~ ~

Crème brûlée à la lavande du plateau de Valensole

*Crème brûlée with lavender from Valensole*

Ou

Crumble amande noisette aux poires Williams

*Hazelnut and almond crumble with "Williams" pears*

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 dans notre carte à votre convenance

*Choose from our à la carte menu at your convenience*

|  |                                  |      |
|--|----------------------------------|------|
|  <i>Bello</i>     | <i>Plat et Dessert</i>           | 39 € |
|  | <i>Main and dessert</i>          |      |
|  <i>Visto</i>     | <i>Entrée et Plat</i>            | 45 € |
|  | <i>Starter and main</i>          |      |
|  <i>Dei Barri</i> | <i>Entrée, Plat et Dessert</i>   | 54 € |
|  | <i>Starter, main and dessert</i> |      |

*Cette cuisine est celle de mes racines... la Méditerranée. Je porte une attention particulière à mes produits et il me tient à cœur de les cuisiner sans les dénaturer pour en faire ressortir le meilleur.*

*La Star, c'est le produit (et son producteur), nous ne sommes que les acteurs !*

*Les légumes sont pour la plupart issus notre potager et pour les autres produits nous nous adressons aux commerçants et producteurs locaux dans le but de favoriser les circuits courts et vous faire goûter les saveurs de notre terroir. Avec Laurence, dans cette démarche responsable, nous associons toute notre équipe qui œuvre chaque jour pour vous faire plaisir.*



*Bonne Dégustation !*

*Sylvain Humbert*

# Les Mets à Partager

pour 2 personnes (*for 2 persons*)

*Turbotin rôti au fenouil sauvage, sauce vierge* 45 € par pers

*Turbot from Mediterranean,*

*Agotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat* 48 € par pers

*Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley*

*La belle île flottante* 16 € par pers

*The floating island*

## Pour les enfants

*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*

*Tous nos prix sont nets, Taxes et Service Compris - All prices are net. VAT and service included in the price.*

## Nos Entrées ...

... à la carte 23 €

Foie gras de canard confit, figues fraîches et sèches en salade

*Confit duck foie gras, salad with fresh and dry figs*

Mitonnée de petits poulpes de roche au piment d'Espelette et citron confit, épeautre de Sault aux cébettes *Slow-cooked of rock octopus with Espelette pepper and candied lemon, spelt of Sault with spring onions*

Noix de saint jacques et cèpes rôtis au naturel, endives « croque-au-sel »

*Roasted scallops and ceps, chicory "croque and salt" (suppl.10 €)*

Velouté de châtaigne, compotée d'oignons et saucisses aux herbes

*Chestnut's velvety, stewed onions and sausages with herbs*

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

## Nos Plats ...

... à la carte 32 €

*B*raisage de turbot à la mie de pain, girolles et pomme purée

*Braised turbot topped with bread, chanterelles and mashed potatoes*

*F*ilet de loup rôti sur peau, mousseline de topinambour à la noisette et céleri aux agrumes

*Roasted seabass filet, Jerusalem artichoke muslin and celeriac confit with citrus*

*D*emi-pigeon rôti et confit, butternut et tartelette de prunes « Président »

*Half pigeon roasted and confit, butternut and "President" plums tart*

*J*oues de veau au vin de citron et parfum d'estragon, polenta moelleuse

*Veal cheeks with lemon wine and tarragon, soft polenta*

*G*nocchi aux truffes du Haut Var, bouillon léger aux cébettes

*Gnocchi with truffles from the area and light spring onions 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 €

Fromages de chèvre de notre terroir varois, confiture de figues

*Local fresh and dry goat cheese, figs jam*

À la manière d'une tarte chocolat et framboises, nectar et sorbet du fruit

*Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries, nectar and fruit sorbet*

Pressé de pommes à la coriandre, nougatine au sésame noir et crème battue vanille

*Pressed of apples with coriander, nougatine with black sesame and vanilla whipped cream*

Véritable soufflé chaud au Grand Marnier, rafraîchi d'un sorbet à la mandarine

*Real Grand Marnier soufflé, tangerine sorbet (suppl. 4 €)*

Figues de Solliès et poires « Williams » pochées au sirop de vin rouge, glace à la pistache

*Figs of Solliès and "Williams" pears poached in red wine sirup, pistachio ice cream*

*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*