

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

34 euros

Tian de tomates et courgettes « Aixois », salade de jeunes pousses

Tian "Aixois" of tomatoes and zucchini, young salad

Ou

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

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

~ ~ ~

Pavé de cabillaud rôti au fenouil, braisage d'endives aux agrumes

Roasted cod steak with fennel, braised chicory with citrus

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

Gourmandise au chocolat mi-cuit, crème glacée à la vanille

Gourmet chocolate mid-cooked, vanilla ice cream

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*)

*T*urbotin rôti au fenouil sauvage, sauce vierge 45 € par pers
Turbot from Mediterranean,

*G*igotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 48 € par pers
Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley

*L*a 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*