

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

33 euros

Tartare d'avocat à l'estragon, salade de moules safranées
Avocado tartare with tarragon, mussels salad saffron-flavoured

Ou

Tarte à la tomate et basilic, caviar d'aubergine
Tomato tarte and basil, eggplant caviar

~ ~ ~

Daube de seiche au vin rouge, pommes purée
Small cuttlefish stew in red wine of Provence, mashed potatoes

Ou

Cuisse de pintade fermière, fondue de carottes au curry
Thigh of farm-fresh guinea fowl, curry carrots fondue

~ ~ ~

Véritable île flottante et amandes croustillantes
Real floating island and crispy almonds

Ou

Choux craquelin chocolat-pistache
Craquelin pastry puff chocolate -pistachio

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

Aïoli de légumes et bulots, servis tièdes
Aïoli of vegetables and whelks served just warm

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 pommes 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

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, crème battue vanille

Babas stuffed with old farm rum, confined orange, whipped vanilla cream

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

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

*Tous nos prix sont nets, Taxes et Service Compris
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

Agotin 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*