

Menu Sarment 3 plats : 49 €

(Mise en Bouche) Entrée, poisson **Ou** viande, fromage **Ou** dessert

Menu Dégustation 5 plats: 59 €

(Mise en Bouche) Entrée, poisson **Et** viande, fromage **Et** dessert

A la carte

Mise en Bouche

🌀 Entrées 🌀

- Tarte fine aux aubergines et tomates confites, fromage de chèvre et pistou 19.00 €
Slowly cooked eggplant and tomato tart served cold with fresh goat cheese and pesto
- Ou**
- Haricots coco et calamars en salade, parfums d'agrumes et fenouil confit 20.00 €
Salad of white coco bean and squid with citrus fruits flavor and fennel
- Ou**
- Marbré de foie gras, chutney aux figues épicées et pain grillé aux fruits secs 20.00 €
'Foie Gras' with lightly spiced fig chutney, toasted bread with dried fruits
- * Avec un verre de Muscat Domaine de Barroubio (sweet wine) **supplément de 5 €**
- Ou** 20.00 €
- Cappuccino de pommes de terre fondantes aux truffes
Fondant potatoes with a creamy truffle sauce

🌀 Poissons - Viandes 🌀

- Soufflé de gambas à l'estragon, épinards et champignons à la florentine 32.00 €
Soufflé of king prawn's meat with tarragon, buttered spinach and mushrooms
- Ou**
- Filet de loup rôti, risotto de spaghettis aux câpres, émulsion de tomates 31.00 €
Roasted fillet of sea bass, spaghetti risotto with capers, tomato emulsion
- Ou / Et**
- Pluma de cochon Ibérique, écrasée de pommes de terre aux olives et cebettes 32.00 €
Iberian pork with crushed potato, olives and spring onion
- Ou**
- Gigotin d'agneau, fine purée de cèleri et pommes, sauce poivrade 31.00 €
Roasted lamb, celeriac and apple purée with pepper sauce

🌀 Fromage - Desserts 🌀

- Tomme de brebis bio de Loïc De Saleneuve et confiture d'olives 10.00 €
Ewe cheese with black olives chutney
- Ou / Et**
- Crème brûlée à la vanille et safran 11.00 €
Custard cream with vanilla and Safran
- Ou**
- Macaron aux framboises, crème légère à la pistache 11.00 €
Macaroon with fresh raspberries and pistachio cream
- Ou**
- Moelleux au chocolat et sa crème glacée au yaourt 10.00 €
Soft chocolate tart and artisanal yoghurt ice cream
- Ou**
- Sorbet vigneron 11.00 €
Red Berries sorbet, black curant liqueur and Marc Brandy

Menu Terroir 3 plats : 29 €

'Plats de mon père'

A la carte

∞ Entrées ∞

Soupe de Poissons de Roches, Rouille et Croûtons

Traditional rock fish soup, with croutons and saffron Mayonnaise

17.00 €

Ou

Tartinettes de foie au genièvre et salade

Traditional toasted liver with juniper berry and salad

15.00 €

∞ Plats ∞

Brandade de morue demi-sel, jus de viande à la sauge

Mashed cod & potato Brandade with garlic and olive oil, light gravy with sage

20.00 €

Ou

Daube de joue de Bœuf à la provençale, et pâtes fraîches

Provençal -style braised beef served with fresh pasta

20.00 €

∞ Fromage ou dessert ∞

Tomme de brebis bio de Loïc De Saleneuve et confiture d'olives

Ewe cheese with black olives chutney

10.00 €

Ou

Moelleux au chocolat et sa crème glacée au yaourt

Soft chocolate tart tart with yoghurt ice cream

10.00 €

** Any change in the menu Terroir will be charge in the menu Sarment*

Le Coin des Gourmands !

∞ Filet de turbot aux girolles, jus de viande et beurre noisette au romarin : 50.00 €

Fillet of Turbot with wild mushrooms, meat juice and hazelnut butter with rosemary

** Servi en plat principal (main course) dans le 'Menu Sarment : supplément de 18 €*

∞ Escalopes de foie gras aux truffes noires et porto, salade mesclun : 43.00€

Pan-sautéed slice of duck liver with black truffles and port, mixed salad leaves

** Servies en plat principal dans le 'Menu Sarment : supplément de 10.00 €*

∞ Filet de bœuf aux truffes façon Rossini, pommes de terre rissolées : 50.00 €

Fillet of beef with duck liver, truffle sauce and sautéed potatoes

** Servi en plat principal (main course) dans le 'Menu Sarment : supplément de 18 €*

- Plats sur commande -

A partir de 2 personnes (24h00 avant la réservation)

Véritable **Bouillabaisse** Varoise / **Bourride** à la Gassinoise: 124.00 € pour 2 pers.

Traditional Provençal Mediterranean fish stew with safran / Traditional Provençal Mediterranean white fish stew with olive oil and garlic

Langouste / Spiny Lobster: 19 € les 100 gr

Menu enfant (-12 ans) : 17 € - Suprême de volaille / filet de poisson avec des pâtes ou légumes et glace Barbarac



N'hésitez pas à demander nos Plats Végétariens et notre Carte des allergènes

Menus hors Boissons – Prov. Bœuf : France, Union européenne et Argentine - Nos prix sont Nets.