

Fermeture fin de saison le dimanche 15 octobre 2017

Menu Sarment 3 plats : 47 €

(Mise en Bouche, entrée, poisson OU viande, fromage OU dessert)

Menu Dégustation 5 plats: 57 €

(Mise en Bouche, entrée, poisson ET viande, fromage ET dessert)

Mise en Bouche

A la carte

🌀 Entrées 🌀

- Tartine de légumes et chèvre frais du pays, jambon cru, pistou et parmesan 19.00 €
Garlic bread with slowly cooked vegetables, goat cheese, honey, pesto and Parma ham with salad
OU
Marbré de foie gras aux figues et pain grillé aux fruits secs 20.00 €
'Foie Gras' with figs, toasted bread with dried fruits
* Avec un verre de Muscat Domaine de Barroubio (sweet wine) supplément de 5 €
OU
Cappuccino de pommes de terre fondantes aux truffes 20.00 €
Fondant potatoes with a creamy black truffle sauce
OU
Raviole ouverte de crabe et champignons, bouillon de crustacés 20.00 €
Crab and mushrooms Raviole, shellfish broth

🌀 Poissons - Viandes 🌀

- Soufflé de gambas à l'estragon, épinards et champignons à la florentine 32.00 €
Soufflé of king prawns with tarragon, buttered spinach and mushrooms
OU
Dos de cabillaud, pommes de terre et artichauts, émulsion d'oignons à l'huile de truffe 31.00 €
Back of cod with potatoes and artichokes light onion juice with truffle oil
OU / ET
Pluma de cochon Ibérique, haricots coco aux cebettes et poivrons confits 32.00 €
Iberian pork with white coco bean, little onion leaf and red pepper
OU
Pièce de bœuf, polenta croustillante petits légumes et jus au beurre d'anchois 30.00 €
Roasted beef, crispy polenta with season vegetables and anchovy butter juice

🌀 Fromage - Desserts 🌀

- Tomme de brebis du haut var et confiture d'olives 9.00 €
Ewe cheese with black olives chutney
OU / ET
Panna cotta à la verveine et coulis de fraises 9.00 €
Panna cotta cream flavoured with verbena and strawberries sauce
OU
Macaron aux framboises, crème légère à la pistache 10.00 €
Macaroon with fresh raspberries and pistachio cream
OU
Moelleux au chocolat et sa crème glacée à la banane 10.00 €
Soft chocolate tart tart with banana ice cream
OU
Sorbet vigneron 10.00 €
Fruits of forest sorbet, black currant liqueur and Marc Brandy

Menus hors Boissons - Tous nos prix sont Nets

Menu Terroir 3 plats : 29 €

'Plats de mon père'

A la carte

∞ Entrées ∞

Soupe de Poissons de Roches, Rouille et Croûtons 16.00 €
Traditional rock fish soup, with croutons and saffron Mayonnaise

Ou

Tartinettes de foie au genièvre et salade 14.00 €
Traditional toasted liver with juniper berry and salad

∞ Plats ∞

Brandade de morue demi-sel, jus de viande à la sauge 20.00 €
Mashed cod & potatoes with garlic and olive oil, light gravy with sage

Ou

Daube de joue de Bœuf à la provençale, et pâtes fraîches 20.00 €
Provencal -style braised beef served with fresh pasta

∞ Fromage ou dessert ∞

Tomme de brebis du haut var et confiture d'olives 9.00 €
Ewe cheese with black olives chutney

Ou

Panna cotta à la verveine et coulis de fraises 9.00 €
Panna cotta cream flavoured with verbena and strawberries sauce

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

Le Coin des Gourmands !

~~∞ Noix de Saint Jacques aux cèpes, jus de viande et beurre noisette
au romarin: 50.00 €~~

~~Scallops with cep mushrooms, meat juice and hazelnut butter with rosemary~~

~~* Servies 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 €~~
~~Filet 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 Cassinoise: 120.00 € pour 2 pers.~~
Traditional Provencal Mediterranean fish stew **Or** Traditional Provencal Mediterranean white fish
stew with olive oil and garlic



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

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

Menus hors Boissons – Prov. Bœuf: France – Serv. Compris - Nos prix sont Nets.