

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

31 euros

Crème de châtaigne aux truffes d'automne
Creamy chestnut soup with autumn truffles

Ou

Œuf parfait aux champignons de saison, salade à l'huile de noisette
Perfect egg and seasonal mushrooms, salad with its hazelnut oil dressing

~ ~ ~

Filet de dorade royale aux pois chiche bio de Rougier, cébettes et citrons confits
Filet of seabream with organic Rougier chickpeas, spring onions and preserved lemon

Ou

Canette aux poires et raisin muscat, pommes dorées
Duckling with pears and Muscat grapes, golden brown apples

~ ~ ~

Petits choux gourmets au praliné, noisettes caramélisées
Gourmet praline flavored puffs, caramelized hazelnuts

Ou

Gratin de fruits d'Automne à la vanille
Autumn fruit gratin with vanilla

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

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

35 €

Main and dessert

Formule Visto

Entrée et Plat

39 €

Starter and main

Formule Dei Barri

Entrée, Plat et Dessert

48 €

Starter, main and dessert

*Sylvain et son équipe vous proposent de découvrir ces mets élaborés
uniquement 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 19 €

Soupe de petits poissons de Roche, croutons dorés, rouille safranée maison
Home-made Rock fish soup, golden croutons, saffron-infused rouille

Foie gras de canard aux figues sèches et fraîches, salade et raisin muscat
Confit duck foie gras with dry and fresh figs, salad and muscat's grappe

Salade tiède de noix de Saint Jacques, pommes de terre et truffes d'automne
Lukewarm scallops salad, potatoes and autumn truffles

Moules de bouchot des mariniers, fenouil « croque au sel » et écume iodée
Bouchot "mariniers" mussels, fennel salad sprinkling of salt enhanced by iodine foam

Mitonnée de petits poulpes de roche au piment d'Espelette, Risotto "Carnaroli"
Slow-cooked small rock octopus with Espelette pepper and "Carnaroli" risotto

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

Nos Plats ...

... à la carte 28 €

Gnocchi de pommes de terre aux truffes, étuvées de cébettes bouillon de poule
Potato gnocchi with truffles, steamed spring onions, chicken broth

Filet de loup rôti sur la peau, girolles au naturel, tomates et basilic
Sea bass fillet roasted skin-side down, simply cooked golden chanterelle mushrooms

Cabillaud cuit en cocotte, braisage d'endive « cuites et crues » à l'orange
Roasted thick-cut cod steak, braising of cooked and raw chicories with orange

Quasi de veau à la sariette, courge muscate et cèpes rôtis
Haunch of tender veal savory flavoured, butternut squash and roasted porcini mushrooms

Petite tourte de pigeon au chou vert et champignons, pousses d'épinard en salade
Small pigeon pie with green cabbage and mushroom, young spinach shoots salad

*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 12 €

Tomes fermières de Taradeau ou chèvre frais de la Môle,
Farmhouse Taradeau cheese tomes or La Môle goat cheese

Comme une tarte tout chocolat aux framboises fraîches
Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries

Frangipane de poires pochées au vin rouge de Provence, glace vanille
Frangipane pears poached in red wine of Provence, vanilla ice cream

Ma gourmandise de brioche « Pom Pom »
My "Pom Pom" brioche gourmet surprise

Figues noires de pays rôties, crumble gourmand amande et noisette
Roasted local black figs, gourmet almond and hazelnut crumble

Véritable Soufflé au Grand Marnier (suppl. 4-€)
Real Grand Marnier soufflé (4 € supplément)

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

Les Plats Signatures du Bello Visto

(sur Commande uniquement et à partir de 2 personnes)

(only available on request for min. 2 diners)

La bouillabaisse de pêche locale <i>Bouillabaisse made using the local catch</i>	69 € /pers
Chapon de pêche locale farci, rôti au fenouil plein champ <i>Stuffed local scorpion fish roasted in field-grown fennel</i>	51 €/ pers
La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs <i>Classic traditional Mediterranean white fish stew</i>	55 €/pers

pour les pitchouns (- de 12 ans)

15 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*