



Un cadre exceptionnel et une vue imprenable sur le Cap Canaille, constitué de rivages rocheux et escarpés dominés par l'extrémité occidentale des falaises Soubeyranes. Ces dernières constituent les plus hautes falaises maritimes de France avec une altitude de 394 mètres, ainsi que les quatrièmes plus hautes d'Europe. Dans les assiettes...

Nicolas Sintes, notre Chef Exécutif, décline les richesses de notre environnement préservé mettant en exergue de délicieux produits locaux, sélectionnés avec soins.

Valentin Fabry, notre Chef Pâtissier sublimerait votre repas avec une touche sucrée, raffinée et délicate.

Nous vous souhaitons un très beau moment parmi nous

ENTRÉES

- "La Bouillabaisse borgne"** 24
œuf de poule bio, jus d'une soupe de poissons de roche,
fenouil au safran de Provence
- Lisettes de méditerranée** 26
marinées au sel de mer, bouillon d'aubergine au barbecue,
échalote au vinaigre
- Lapin de la garrigue** 28
en porchetta, « lardo di colonata »,
légumes primeurs à la moutarde d'estragon
- Caviar osciètre royal** 58
concombre Noa, chèvre frais de l'arrière-pays, radis fanes
- Asperges vertes de Provence** 34
cuites et crues, vinaigrette à l'œuf mollet, Culatello di Zibello,
Pecorino

PLATS

- Sériole de la pêche locale** 42
snackée au poivre iodé, poivrons rouges grillés,
crémeux de fèves
- Loup sauvage** 56
bouillon d'une soupe au pistou, coquillages cuits au naturel
- Brousse du Rove** 34
en ravioles, crème légère au vin blanc de Cassis,
petits pois frais, coppa Corse
- Agneau des Alpilles** 40
en deux façons, gnocchis au Parmesan, harissa, jus à la marjolaine
- Légumes et fruits de nos maraîchers** 32
cuits à l'huile de thym, jus de tomates mûres

PÊCHE DU JOUR :

*L'arrivage varie selon les caprices de la Grande Bleue et de nos pêcheurs.
Présenté entier, découpé sous vos yeux.
Accompagné d'une sélection de garnitures de saison.*

Loup grillé (en croûte de sel sur demande / 24 H à l'avance)

18€ ou 22€ les 100gr

Daurade grillée (en croûte de sel sur demande 24 H à l'avance)

18€ ou 22€ les 100gr

Sole, grillée ou meunière

18€ les 100gr

À PARTAGER :

Entrecôte de bœuf affinée 50 jours

58€/pers

LE PÂTURAGE

Le fromage du moment

affiné par Benoît Lemarié, condiments de saison

20

DESSERTS

Le millefeuille aux deux vanilles

arlettes croustillantes, diplomate Tahiti et crème glacée Madagascar

17

Le chocolat grand cru du Vietnam

*tuile crouillante, fèves de cacao et crème glacée caramel
et fleur de sel.*

17

La mandarine et le kumquat

confit d'agrumes, espuma légère et poivre de Timut

17

La noisette du Piémont

*biscuit tendre aux noisettes torréfiées, croustillant praliné
et crémeux lacté*

17

*Nicolas Sintes vous propose
pour votre dîner un menu découverte*

Caviar osciètre royal

concombre Noa chèvre frais de l'arrière-pays, radis fanes



Brousse du Rove

en ravioles, crème légère au vin blanc de Cassis,
petits pois frais, coppa Corse



Loup sauvage

bouillon d'une soupe au pistou, coquillages cuits au naturel



Agneau des Alpilles

en deux façons, gnocchi au Parmesan, harissa, jus à la marjolaine



La noisette du Piémont

biscuit tendre aux noisettes torréfiées, croustillant praliné
et crémeux lacté

120€

*Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts
La liste des allergènes est disponible sur simple demande
Prix nets TTC en euros service compris - Les chèques ne sont pas acceptés*