



Au cœur d'un cadre exceptionnel avec une vue imprenable sur le Cap Canaille, notre restaurant signature vous accueillera chaleureusement.

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

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

LES ENTREES

- Coquillages et crustacés** 39
Fine gelée d'un consommé de boeuf fumé, crème au raifort, roquette sauvage
- Poutardier doré de Méditerranée** 35
A cru, concombre de mer, jus de fenouil au yaourt, radis et poutargue
- L'oreiller de la belle Cassidaine** 32
Poulet fermier de La Ciotat et poulpe de roche, fèves à crues, estragon
- Caviar osciètre royal** 56
Maquereau de méditerranée, petits pois et huile des cosses, mélisse
- Asperges blanches de Provence** 38
Jaune d'œuf bio, sabayon d'herbes anisées, graines de moutarde, tomme de chèvre

LES PLATS

Saint Pierre	56
Grillé, bouillon à la verveine citron, artichauts violets, hollandaise à l'huile de pistache	
Ma Bouillabaisse	54
Bourgeoise et sans arêtes, pomme safranée, un zeste d'orange	
La brousse du Rove	42
En ravioles, crème légère à la réglisse, morilles, jus d'oignons pailles	
Bœuf "short ribs"	44
Confit à l'olive noire, fine tartelette de sarrasin, brocoli et anchois fumés	
Agneau des Alpilles	48
La selle roulée au kombu, aubergines brûlées, harissa iodée	

A Partager

Retour de la pêche locale	18/100gr
Pommes grenailles, condiment aux premières tomates, olives noires	
Côte de cochon fermier affinée	42/pers
Tourte primavera, gremolata au citron confit et thym	

POUR FINIR

LE PATURAGE

- Sélection de fromages chèvres et brebis** 21
Affinés par la maison Lemarié

DESSERTS

- Le Millefeuille** 19
Extra croustillant caramélisé, diplomate à la vanille de Tahiti
et crème glacée vanille de Madagascar

- La Fraise** 19
Ciotadenne, rhubarbe jeune pochée, sablé croustillant, crème battue
et sorbet fraise

- Le Citron** 19
Et le cédrat, acidulé et glacé, fine meringue craquante, biscuit tendre
et crémeux infusé aux zestes

- Le Lait** 19
"Au café de femmes", praliné noisette du Piémont, mousse de lait
et tuile craquante au café

MENU DECOUVERTE

Proposé pour le dîner, pour l'ensemble de la table
Dernière commande à 21h00

Pensé et réalisé par nos chefs Nicolas Sintès et Valentin Fabry, nous vous invitons à découvrir leurs univers au travers de ce menu

Asperges blanches de Provence

Jaune d'œuf bio, sabayon d'herbes anisées, graines de moutarde, tomme de chèvre



Poutardier doré de Méditerranée

A cru, concombre de mer, jus de fenouil au yaourt, radis et poutargue



Ma Bouillabaisse

Bourgeoise et sans arêtes, pomme safranée, un zeste d'orange



Le Lait

"Au café de femmes", praliné noisette du Piémont, mousse de lait
et tuile craquante au café

95€ par personne
Hors boissons

MENU DEGUSTATION

Proposé pour le dîner, pour l'ensemble de la table
Dernière commande à 21h00

Pensé et réalisé par nos chefs Nicolas Sintes et Valentin Fabry, nous vous invitons à découvrir leurs univers au travers de ce menu

Caviar osciètre royal

Maquereau de méditerranée, petits pois et huile des cosses, citron de Menton



La brousse du Rove

En ravioles, crème légère à la réglisse, morilles, jus d'oignons pailles



Saint Pierre

Grillé, bouillon à la verveine citron, artichauts violets,
hollandaise à l'huile de pistache



Agneau des Alpilles

La selle roulée au kombu, aubergines brûlées, harissa iodée



Le Millefeuille

Extra croustillant caramélisé, diplomate à la vanille de Tahiti
et crème glacée vanille de Madagascar

130€ par personne
Hors boissons

MENU "EXPRESSION LIBRE"

Proposé pour le dîner, pour l'ensemble de la table
Dernière commande à 21h00

En 8 actes

Laissez-vous guider par un menu au fil des saisons,
selon les caprices de la mer
et les envies du Chef.

180€ par personne
Hors boissons



Engagés dans une démarche éco-responsable, notre restaurant accorde une priorité aux circuits courts. Ci-dessous, découvrez le garde-manger des Belles Canailles, mettant en lumière les partenaires qui nous accompagnent cette année :

La Maison Giol, fournisseur de coquillages et poissons,

Auvrai à La Ciotat, source de volailles bien élevées ainsi que de fruits et légumes ensoleillés,

La ferme de Quyvie pour ses jeunes pousses et fleurs comestibles bio,

Ikejime Marseille pour sa pêche locale,

Maison Lemarié, réputée pour sa passion et ses fromages,

La Restanque d'en Haut, qui privilégie la proximité avec la nature et la cueillette d'herbes sauvages,

Les Œufs de Cassis, ramassés quotidiennement à seulement 5 minutes en Dax, pour une approche alliant proximité et efficacité,

Le Moulin de Méti D'oli, partenaire fidèle depuis des années, contribuant à notre engagement durable.

La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix net incluant les taxes en euros, service inclus