

“LA MER DU BOUT DES DOIGTS”

Chef Nicolas Sintes x Chef Valentin Fabry





ENTRÉES

Salade d'artichauts

36

jambon Pata Negra, truffe d'été, roquette et parmesan



Caponata d'aubergines

26

abricots secs, pignons torréfiés, fleurs de câpres et fenouil



Burratina au lait de bufflonne

28

Tomates de couleur, nectarine, olives Kalamata, basilic



Salade de poulpes de roche

34

courgettes violon, cuites et crues, citron confit



Calque de loup de Méditerranée

48

concombre à la grecque, menthe poivrée, caviar Royal Siberian





PLATS

Pâtes “calamarata” 32

aubergine de Florence, tomates cerises,
tomme de brebis, ail et basilic

•

Risotto Arborio 42

crevettes tigrées « caramote », citron confit, jus de bisque à l'estragon

•

Saint-Pierre 54

artichauts violets, pommes grenailles, tomates confites et olives

•

Ma bouillabaisse 50

bourgeoise et sans arête, fenouil confit, rouille

•

Retour de la pêche locale

poissons	18/100g
langoustes et homards	21/100g

•

Volaille fermière 36

gnocchi de Mona Lisa et parmesan, girolles, jus de poulet

•

Filet de bœuf grillé 48

panisse de pois chiches, sauce Choron au paprika fumé

Accompagnements

Cœur de sucrine	10
Pommes mitraille à la fleur de thym	12
Légumes du marché	16



DESSERTS

Abricot

18

sarriette, en sorbet, frais et acidulé,
crumble fleur de sel, crème ricotta légère



Framboise

18

compotée à l'estragon frais, meringue craquante,
sorbet framboise, espuma au yaourt et vanille



Vanille bio de Madagascar

20

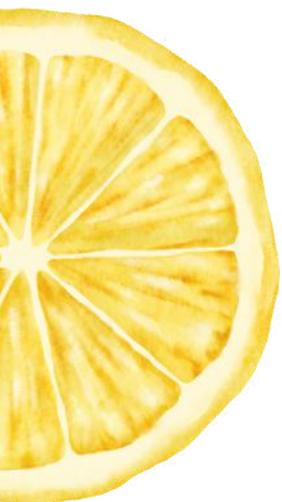
gousse croustillante, crème légère et praliné intense
amande



20

Fève de cacao

infusée en crème glacée, mûre et cerise confiturées,
tuile cacao croustillante, caramel gourmand





NOS FOURNISSEURS

Le temps d'un dîner face au majestueux Cap Canaille, laissez-vous guider par notre Chef Executif Nicolas Sintes pour une expérience gastronomique unique. Sa cuisine met en valeur les produits locaux et les trésors de la Méditerranée, au gré des saisons et de ses inspirations. Enfin, laissez-vous séduire par les gourmandises de notre Chef Pâtissier Valentin Fabry. La beauté du paysage et les mouvements du rivage vous accompagnent pour une soirée de passion.



Gourmand de nature - légumes de Provence
13 630 - Eyragues

La Maison Giol - coquillages & crustacés
83 500 - La Seyne-sur-Mer

Auvrai - les volailles bien élevées et les fruits & légumes ensoleillés
13 600 - La Ciotat

La Ferme Quyvie - jeunes pousses et fleurs comestibles
82 320 - Varen



Ikejime - les poissons issus d'une pêche locale
13 600 - La Ciotat

Le Moulin Meti d'Oli- huile d'olive engagée et durable
13 600 - La Ciotat

Maison Lemarié - affineur d'exception de nos fromages de qualité
13 100 - Aix-en-Provence

Maison Calvisius
Calvisano, Lombardie - Italie





Réservations

04 42 01 01 05

Horaires : 12h00-14h00 & 19h00-22h00



Prix en euros TTC, service compris

La carte présentée est indicative et peut être sujette à modifications
entre votre consultation en ligne et votre expérience sur place