“LA MER DU BOUT DES DOIGTS”

Chef Nicolas Sintes x Chef Valentin Fabry

ENTRÉES

Tomates bonbons 28
mi-confites, eau de tomate verte zébrée infusée au basilic, stracciatella

•

Courgette violon 24
en velouté, huile de menthe, tomme de brebis, pignons de pin

•

Crevettes Carabineros 46
à cru, caviar Royal Siberian, feuille de tagette, zeste de combawa

•

Thon rouge 32
condiment d'une niçoise, anchois fumés, poutargue

•

Calque de loup de Méditerranée 29
nectarine blanche, criste-marine au vinaigre, huile d'estragon

PLATS

Ravioles à la brousse de chèvre 34
girolles, jus d'oignons caramélisés, tomme de pays

•

Turbot grillé 49
et laqué au jus d'arêtes, tomate cœur de bœuf confite, pain melba

•

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 42
gnocchi de Mona Lisa, parmesan, jus aux girolles

•

Agneau des Monts du Velay 46
la côte grillée, aubergine de Provence, jus à la sarriette

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

Dîner uniquement
Commandes jusqu'à 21h

MENU

120

Courgette violon
en velouté, l'huile de menthe, tomme de brebis, pignons de pin

•

Crevettes Carabineros
à cru, caviar Royal Siberian, feuille de tagette, zeste de combawa

•

Turbot grillé
et laqué au jus d'arêtes, tomate cœur de bœuf confite, pain melba

•

Agneau des Monts du Velay
la côte grillée, aubergine de Provence, jus à la sarriette

•

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

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