

“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

DESSERTS

Chocolat

18

de Nicolas Berger au sarrasin, crémeux,
panais glacés et caramélisés, gavottes croustillantes



Coing

18

comme une tatin, en croustadine feuilletée,
réduction acidulée et crème glacée vanille



Vanille bio de Madagascar

20

gousse croustillante, crème légère et praliné intense amande



Figue

20

de Solliès, rôtie au miel, sabayon léger tiède,
crème glacée et brioche toastée



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



Chocolat

de Nicolas Berger au sarrasin, crémeux,
panais glacés et caramélisés, gavottes croustillantes





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