

# “LA MER DU BOUT DES DOIGTS”

Chef Nicolas Sintes x Chef Valentin Fabry



# “THE SEA AT YOUR FINGERTIPS”

Chef Nicolas Sintes x Chef Valentin Fabry





## ENTRÉES

### Crevettes Carabineros

46

à cru, caviar Royal Siberian, feuille de tagète, zeste de combawa



### Butternut

24

en velouté, panais, muesli aux graines de courges et salicornes



### Porchetta de Lapin

28

lard di Colonnata, champignons pickles, crème à la graine de moutarde



### Œuf de poule bio

26

mollet, crabe bleu de Méditerranée, aioli à l'ail confit, poutargue



### Calque de Daurade royale de Méditerranée

29

figue fraîche, fenouil au vinaigre, lait de figuier et huile des feuilles





## STARTERS

### **Carabineros shrimps**

46

served raw, Siberian Royal caviar, marigold leaves, combawa zest



### **Butternut**

24

velouté, parsnips, muesli with pumpkin seeds and salicornia



### **Rabbit Porchetta**

28

Colonnata lard, pickled mushrooms, mustard seed cream



### **Organic chicken egg**

26

soft-boiled, Mediterranean blue shrimp, aioli with confit garlic, bottarga



### **Mediterranean sea bream fillet**

29

fresh figs, fennel in vinegar, fig milk, and leaf oil





## PLATS

<b>Ravioles à la brousse de chèvre</b>	34
cèpes, jus d'oignons caramélisés, tomme de pays	
•	
<b>Loup de Méditerranée</b>	49
cuit sur la peau, girolles, jus de daube au vin rouge	
•	
<b>Ma bouillabaisse</b>	50
bourgeoise et sans arête, fenouil confit, rouille	
•	
<b>Retour de la pêche locale</b>	
poissons	18/100g
langoustes et homards	21/100g
•	
<b>Carré de veau</b>	46
cuit au sautoir, carottes confites à la criste-marine, jus de coques	
•	
<b>Canette fermière</b>	42
le filet rosé, la cuisse croustillante, courge muscade, jus aux raisins blancs	
•	
<b>Accompagnements</b>	
Cœur de sucrine	10
Pommes mitraille à la fleur de thym	12
Légumes du marché	16



# MAIN COURSES

## Goat cheese ravioli

34

porcini mushrooms, caramelized onion juice, local tomme cheese



## Mediterranean sea bass

49

cooked skin-side down, girolles, red wine stew sauce



## My bouillabaisse

50

“bourgeoise” and boneless, confit fennel, “rouille” garlic sauce



## Catch of the day

18/100g

fish

21/100g

lobster and langoust



## Rack of veal

46

pan-fried, carrots confit with rock samphire, cockle broth



## Farm-raised duckling

42

pink fillet, crispy thigh, nutmeg squash, white grape jus

## Side dishes

10

Sucrine lettuce

12

Provençal potatoes

Vegetables from the market

16

# **DESSERTS**

## **Chocolat**

18

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



## **Coing**

18

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



## **Vanille bio de Madagascar**

20

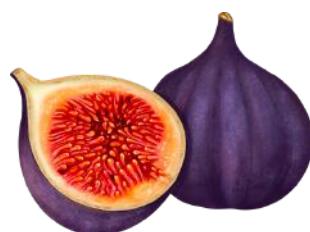
gousse croustillante, crème légère et praliné intense amande



## **Figue**

20

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



# DESSERTS

## **Chocolate**

by Nicolas Berger with buckwheat, creamy, glazed  
and caramelized parsnips, crisp wafers

18

## **Quince**

like a tatin, in puff pastry, and vanilla ice cream

18

## **Organic vanilla from Madagascar**

crunchy bean, light cream and intense almond praline

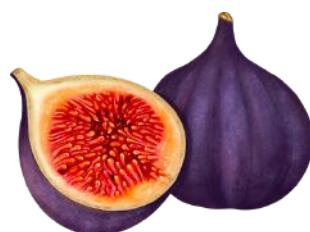
20



## **Fig**

from Solliès, roasted with honey, light warm sabayon,  
ice cream and toasted brioche

20



# MENU DÉCOUVERTE

90

## **Butternut**

en velouté, panais, muesli aux graines de courges et salicornes



## **Ravioles à la brousse de chèvre**

cèpes, jus d'oignons caramélisés, tomme de pays



## **Canette fermière**

le filet rosé, la cuisse croustillante, courge muscade, jus aux raisins blancs



## **Vanille bio de Madagascar**

gousse croustillante, crème légère et praliné aux amandes



# TASTING MENU

90

## **Butternut**

velouté, parsnips, muesli with pumpkin seeds and salicornia



## **Goat cheese ravioli**

porcini mushrooms, caramelized onion juice, local tomme cheese



## **Farm-raised duckling**

pink fillet, crispy thigh, nutmeg squash, white grape jus



## **Organic vanilla from Madagascar**

crispy shell, light cream and almond praline



# MENU DÉGUSTATION

120

## **Œuf de poule bio**

mollet, crabe bleu de méditerranée, aioli à l'ail confit, poutargue



## **Crevettes Carabineros**

à cru, caviar Royal Siberian, feuille de tagète, zeste de combawa



## **Loup de Méditerranée**

cuit sur la peau, girolles, jus de daube au vin rouge



## **Carré de veau**

cuit au sautoir, carottes confites à la criste-marine, jus de coques



## **Chocolat**

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



# DEGUSTATION MENU

120

## Organic chicken egg

soft-boiled, Mediterranean blue shrimp, aioli with confit garlic, bottarga



## Carabineros shrimps

served raw, Siberian Royal caviar, marigold leaves, combawa zest



## Mediterranean sea bass

cooked skin-side down, girolles, red wine stew sauce



## Rack of veal

pan-fried, carrots confit with rock samphire, cockle broth



## Chocolate

by Nicolas Berger with buckwheat, creamy, glazed  
and caramelized parsnips, crisp wafers





## NOS FOURNISSEURS

Le temps d'un dîner face au majestueux Cap Canaille, laissez-vous guider par notre Chef Exécutif 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





## OUR SUPPLIERS

As the sun sets over the majestic Cap Canaille, allow yourself to be guided by our Executive Chef, Nicolas Sintes, on a unique gastronomic journey. His cuisine celebrates local ingredients and the treasures of the Mediterranean, shaped by the seasons and his creative inspirations. To conclude, indulge in the exquisite creations of our Pastry Chef, Valentin Fabry. The beauty of the landscape and the gentle rhythm of the shore set the scene for an evening of passion and delight.



Gourmand de nature - Provençal vegetables  
13 630 - Eyragues

La Maison Ciol - shellfish & crustaceans  
83 500 - La Seyne-sur-Mer

Auvrai - ethically raised poultry and sun-kissed fruits & vegetables  
13 600 - La Ciotat

La Ferme Quyvie - young leaves and edible flowers  
82 320 - Varen



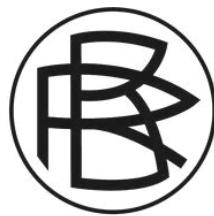
Ikejime - locally sourced fish  
13 600 - La Ciotat

Le Moulin Meti d'Oli - committed & sustainable olive oil  
13 600 - La Ciotat

Maison Lemarié - master affineur curating our artisanal cheese selection  
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



## Reservations

04 42 01 01 05

Opening hours: 12pm-2pm & 7pm-10pm



Prices in euros including VAT and service

The menu shown is for reference only and may be subject to changes  
between your online consultation and your on-site experience