

“LA MER DU BOUT DES DOIGTS”

Chef Nicolas Sintès 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

Ravioles à la brousse de chèvre

34

cèpes, jus d'oignons caramélisés, tomme de pays



Loup de Méditerranée

49

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



Ma bouillabaisse

50

bourgeoise et sans arête, fenouil confit, rouille



Retour de la pêche locale

poissons

18/100g

langoustes et homards

21/100g



Carré de veau

46

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



Canette fermière

42

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

Accompagnements

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

fish 18/100g

lobster and langoust 21/100g



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

Sucrine lettuce 10

Provençal potatoes 12

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 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



DESSERTS

Chocolate

18

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



Quince

18

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



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 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 Quayvie - 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 Giol – 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





Réervations

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