

“LA MER DU BOUT DES DOIGTS”

Chef Nicolas Sintès x Chef Valentin Fabry





ENTRÉES

Crevettes Carabineros

46

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



Butternut

26

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



Fois de canard

38

en terrine, poire Passe-Crassane, vin blanc de Cassis aux épices



Œuf de poule bio

29

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



Calque de Saint Jacques

34

au sumac, clémentines de Corse, huile infusée au zeste





PLATS

Ravioles à la brousse

44

truffes, jus d'oignons caramélisés, tomme de pays



Loup de Méditerranée

49

piqué à l'anchois fumé, choux-fleurs confits,
hollandaise au beurre noisette



Ma bouillabaisse

50

bourgeoise et sans arête, fenouil confit, rouille



Retour de la pêche locale

poissons

18/100g

langoustes et homards

21/100g



Lièvre de chasse française

48

à la royale, fine tartelette au cacao, crémeux de potiron



Canette fermière

46

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

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 DÉCOUVERTE

100

Foie de canard

en terrine, poire Passe-Crassane, vin blanc de Cassis aux épices



Ravioles à la brousse

truffes, jus d'oignons caramélisés, tomme de pays



Ma bouillabaisse

bourgeoise et sans arrête, fenouil confit, rouille.



Vanille bio de Madagascar

gousse croustillante, crème légère et praliné aux amandes



MENU DÉGUSTATION

130

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

piqué à l'anchois fumé, choux-fleurs confits,
hollandaise au beurre noisette.



Canette fermière

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



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 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





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