

LES ENTRÉES

LA CREVETTE

Carabineros à crue, caviar Royal Siberian,
Feuille de tagète, zestes de combawa

46



LE BUTTERNUT

En velouté, panais,
Muesli aux graines de courges et salicorne

26



LE CANARD

Foie gras en terrine et poire Passe-Crassane,
Vin blanc de Cassis aux épices

38



L'ŒUF

Mollet, crabe bleu de Méditerranée,
Aïoli à l'ail confit, poutargue

29



LA SAINT-JACQUES

Fines tranches au sumac, clémentines de Corse,
Huile infusée aux zestes

34

LES PLATS

LES RAVIOLES

A la brousse et truffe Melanosporum,
Jus d'oignons caramélisés, tomme de pays

44



LE LOUP

Piqué à l'anchois fumé, choux-fleur confit,
Hollandaise au beurre noisette

49



MA BOUILLABAISSE

Bourgeoise et sans arête, fenouil confit, rouille

50



RETOUR DE LA PÊCHE LOCALE

Poissons **18/100g**
Langoustes et homards **21/100g**



LE LIÈVRE A LA ROYALE

Fine tartelette au cacao, crémeux de potiron

48



LA CANETTE

Filet rosé et cuisse croustillante,
Courge muscade, jus aux raisins blancs

46

ACCOMPAGNEMENTS

Cœur de sucrine

10

Pommes mitraille à la fleur de thym

12

Légumes du marché

16

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT AU SARRASIN

De Nicolas Berger, gavotte croustillante cacao,
Glace sarrasin, crème légère chocolat

18



LA POIRE

Glacée et pochée à la Main de Bouddha,
Crèmeux gianduja, opaline cassante

18



LA VANILLE BIO DE MADAGASCAR

Gousse croustillante, crème légère,
Praliné intense amande

20



LA GRENADE

En crème et sorbet, meringue craquante,
Biscuit miel et seigle,
Espuma yaourt aux épices de Noël

20

LE MENU DÉCOUVERTE
100
EN 4 TEMPS

LE CANARD

Foie gras en terrine et poire Passe-Crassane,
Vin blanc de Cassis aux épices

LES RAVIOLES

A la brousses et truffe Melanosporum,
Jus d'oignons caramélisés, tomme de pays

MA BOUILLABAISSE

Bourgeoise et sans arête, fenouil confit, rouille

LA VANILLE BIO DE MADAGASCAR

Gousse croustillante, crème légère,
Praliné intense aux amandes

Dîner uniquement
Commande jusqu'à 21h



LE MENU DÉGUSTATION

140

EN 6 TEMPS

L'ŒUF

Mollet, crabe bleu de méditerranée,
Aioli à l'ail confit, poutargue

LA CREVETTE

Carabineros à crue, caviar Royal Siberian,
Feuille de tagète, zestes de combawa

LE LOUP

Piqué à l'anchois fumé, choux-fleur confit,
Hollandaise au beurre noisette

LA CANETTE

Filet rosé et cuisse croustillante,
Courge muscade, jus aux raisins blancs

LE CHOCOLAT AU SARRASIN

De Nicolas Berger, gavotte croustillante cacao,
Glace sarrasin, crème légère chocolat

Dîner uniquement
Commande jusqu'à 21h

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 mettant en valeur les produits locaux et les trésors de la Méditerranée. Enfin, laissez-vous séduire par les gourmandises de notre Chef Pâtissier Valentin Fabry.

PRODUITS DE LA MER

La Maison Giol – Coquillages & crustacés (83 500 – La Seyne-sur-Mer)
Ikejime – Poissons issus d'une pêche locale (13 600 – La Ciotat)
Maison Calvisius – Caviar (Calvisano, Lombardie – Italie)

VOLAILLES

Auvrai – Volailles bien élevées (13 600 – La Ciotat)

FRUITS & LÉGUMES

Auvrai – Fruits & légumes ensoleillés (13 600 – La Ciotat)
Gourmand de nature – Légumes de Provence (13 630 – Eyragues)
La Ferme Quylvie – Jeunes pousses & fleurs comestibles (82 320 – Varen)

FROMAGES

Maison Lemarié – Affineur d'exception (13 100 – Aix-en-Provence)

HUILES

Le Moulin Meti d'Oli – Huile d'olive engagée et durable (13 600 – La Ciotat)

