

LES BELLES CANAILLES

“LA MER DU BOUT DES DOIGTS”



Le Chef
NICOLAS SINTES

&

le Chef pâtissier
KEVIN RAYNAL

LES ENTREES

L'œuf de poule bio

Crèmeux de fèves au romarin, fleurs d'ail et citron confit

32

Les asperges

Blanches de Provence, anchois fumés, jus de cosse de petits pois à l'estragon

38

Le maquereau de Méditerranée

Légèrement fumé, concombre Noa fermenté, yaourt à l'huile d'aneth, poutargue

34

La crevette Carabineros

Fines tranches à crues, caviar Siberian, huile infusée au combawa

48

LES PLATS

Les morilles

Ravioles à la brousse du Rove, garum d'oignons paille et réglisse

46

Ma bouillabaisse

Bourgeoise et sans arêtes, pain imprimé aux crevettes, rouille à l'ail doux

54

Le loup sauvage

Cuit sur la peau, artichauts violets, marinère de coquillages au plancton marin

52

La volaille fermière

Cuite au beurre d'ail des ours, asperges vertes du Luberon grillées, jus à l'estragon

48

DESSERTS

Le chocolat guanaja

Crémeux chocolat, meringue croquante, sorbet chocolat-muscade

2I

Les agrumes

Agrumes confits, condiment gingembre, sorbet citron-citronnelle-menthe,
espuma au ginger beer

2I

La rhubarbe

Rhubarbe pochée à cru, granité au lait fermenté, crème onctueuse,
fromage blanc et miel, sorbet rhubarbe et Sauternes, sablé au pollen

2I

La fraise

Vinaigre de fraise, sorbet fraise et huile d'olive, pickles d'olives à la vanille.
Fraises naturelles et jus de fraise

2I

DEJEUNER DU CHEF

L'œuf de poule bio

Crèmeux de fèves au romarin, fleurs d'ail et citron confit

Le loup sauvage

Cuit sur la peau, artichauts violets, marinière de coquillages au plancton marin

La fraise

Vinaigre de fraise, sorbet fraise et huile d'olive, pickles d'olives à la vanille.

Fraises naturelles et jus de fraise

MENU DECOUVERTE

*Dernière prise des commandes à 13h00 et 21h00
Menu proposé à l'ensemble des convives de la table*

Le maquereau de Méditerranée

Légèrement fumé, concombre Noa fermenté, yaourt à l'huile d'aneth, poutargue

Les morilles

Ravioles à la brousse du Rove, garum d'oignons paille et réglisse

Ma bouillabaisse

Bourgeoise et sans arêtes, pain imprimé aux crevettes, rouille à l'ail doux

La fraise

Vinaigre de fraise, sorbet fraise et huile d'olive, pickles d'olives à la vanille.
Fraises naturelles et jus de fraise

MENU DEGUSTATION

*Dernière prise des commandes à 13h00 et 21h00
Menu proposé à l'ensemble des convives de la table*

Les asperges

Blanches de Provence, anchois fumés, jus de cosses de petits pois à l'estragon

La crevette Carabineros

Fines tranches à crues, caviar Siberian, huile infusée au combawa

Le loup sauvage

Cuit sur la peau, artichauts violets, marinière de coquillages au plancton marin

La volaille fermière

Cuite au beurre d'ail des ours, asperges vertes du Luberon grillées, jus à l'estragon

Le chocolat guanaja

Crémeux chocolat, meringue croquante, sorbet chocolat-muscade

NOS FOURNISSEURS

Le temps d'un dîner face au majestueux Cap Canaille, laissez-vous guider par notre Chef Exécutif Nicolas Sintes pour une expérience unique. Sa cuisine célèbre les produits du terroir et les trésors de la Méditerranée, sublimés au fil des saisons et de son inspiration.

Pour conclure ce voyage culinaire, succombez aux créations gourmandes de notre Chef Pâtissier Kevin Raynal. Entre la beauté du paysage et le murmure des vagues, chaque instant se savoure comme une parenthèse hors du temps.

Gourmand de nature - légumes de Provence
13 630 - Eyragues

La Cave du Boucher
43 700 - Saint-Germain-Laprade

Auvrai - les volailles bien élevées et les fruits & légumes ensoleillés
13 600 - La Ciotat

La Ferme Quylvie - 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 Calvisius
Calvisano, Lombardie - Italie



Réervations

Reservations

04 42 01 01 05

restauration@roches-blanches-cassis.com

Horaires : 12h00-14h00 & 19h00-22h00

Opening Hours : 12 pm – 2 pm & 7 pm – 10 pm



Prix en euros TTC, service compris

Prices in euros, taxes and service included

La carte présentée est indicative et peut être sujette à modifications entre votre consultation en ligne et votre expérience sur place
The menu displayed is indicative and may be subject to change between your online consultation and your experience at the restaurant.