



LES BELLES CANAILLES

“LA MER DU BOUT DES DOIGTS”

LES ENTREES

L'œuf de poule

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

32

L'asperge

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

38

La sériole

De Méditerranée, légèrement fumée, concombre Noa fermenté, yaourt à l'huile d'aneth, poutargue

34

La crevette

Carabineros, fine tranche à crue, caviar Siberian, huile infusée au combawa

48

LES PLATS

La morille

Raviole 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

54

La volaille

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

48

LE FROMAGE

Le plateau de fromages

Assortiment de fromages de nos régions

21

LES DESSERTS

Le chocolat guanaja

Crèmeux chocolat, meringue croquante, sorbet chocolat-muscade

18

L'agrumes

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

18

La rhubarbe

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

18

La fraise

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

18

LE MENU DU MARCHÉ

Disponible au déjeuner

L'œuf de poule

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

Le loup

Sauvage, cuit sur la peau, artichauts violets, marinère 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

LE MENU DECOUVERTE

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

La sériole

De Méditerranée, légèrement fumée, concombre Noa fermenté, yaourt à l'huile d'aneth, poutargue

La morille

Raviole 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

LE MENU DEGUSTATION

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

L'asperge

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

La crevette

Carabineros, fine tranche à crue, caviar Siberian, huile infusée au combawa

Le loup

Sauvage, cuit sur la peau, artichauts violets, marinère 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 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. 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 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 Calvisius
Calvisano, Lombardie - Italie

Réservations

04 42 01 01 05
restauration@roches-blanches-cassis.com

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



Prix en euros TTC, service compris

La carte présentée est indicative et peut être sujette à modifications