



# LES BELLES CANAILLES

*Le Chef Exécutif*

ALESSANDRO GUARDIANI

&

*le Chef pâtissier*

KEVIN RAYNAL



## LES ENTREES

### **L'œuf de poule**

Crèmeux de fèves 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, marinée, carottes, pickles de gingembre et agrumes

36

### **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

### **Le veau**

Maturé, aubergine à la moutarde, sabayon fumé au sapin

52

## **LE FROMAGE**

### **Le plateau de fromages**

Assortiment de fromages de nos regions

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 tarte**

Sorbet aux herbes, crème de fromage blanc fermier

18

### **L'abricot**

Rôti, riz au lait, crème glacée à la sauge

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

### **L'abricot**

Rôti, riz au lait, crème glacée à la sauge

## **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, marinée, carottes, pickles de gingembre et agrumes

### **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

### **L'abricot**

Rôti, riz au lait, crème glacée à la sauge

## 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

### **Le veau**

Maturé, aubergine à la moutarde, sabayon fumé au sapin

### **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