

“LA MER DU BOUT DES DOIGTS”

Chef Nicolas Sintes x Chef Valentin Fabry





ENTRÉES

Oeuf de poule bio

24

mollet, févettes au zeste de citron, Pecorino et poutargue

Organic chicken egg

soft-boiled, broad beans with lemon zest, Pecorino and bottarga



Asperges blanches de Provence

36

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

White asparagus from Provence

smoked anchovies, pea pod jus with tarragon



Sériole de Méditerranée

28

yaourt à l'huile de menthe, concombre noa fermenté, aneth

Mediterranean yellowtail

yogurt with mint oil, fermented noa cucumber, dill



Carabineros

54

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

Carabineros prawns

raw and thinly sliced, Siberian caviar, combawa-infused oil



PLATS

Petit épeautre de Provence

lié de petits pois, morilles au jus d'oignon brûlé, réglisse

30

Small spelt from Provence

thickened with green peas, morels in burnt onion jus, licorice



Loup de Méditerranée

artichauts violets, bouillon de coquillages à la verveine, citron confit

48

Mediterranean seabass

purple artichokes, shellfish broth with verbena, candied lemon



Ma bouillabaisse

bourgeoise et sans arêtes, pain imprimé aux crevettes, rouille

50

My bouillabaisse

bourgeoise and boneless, incrustated bread with shrimps, « rouille » garlic sauce



Retour de la pêche locale

cuit au beurre d'algues, fregola au plancton marin, salicornes

18/100g

Local fishing

cooked with seaweed butter, fregola pasta with marine plankton, samphires



La volaille de Brice

gnocchi au parmesan, moules de Tamaris, jus à la criste marine

32

Brice's poultry

gnocchi with parmesan, mussels from Tamaris bay, sea fennel jus



Entrecôte de Boeuf Aubrac,

affinée 50 jours, grillée, asperges vertes, jus gras à l'ail noir

58

Beef rib-steak Aubrac,

aged 50 days, grilled, green asparagus, black garlic jus

DESSERTS

Citron de Menton

16

en sorbet infusé aux zestes, biscuit tendre amande et espuma acidulé

Lemon from Menton

zest-infused sorbet, soft almond cookie and sour espuma



Fraise de Provence,

18

sablé croustillant, sorbet fraise, gel acidulé citron vert

Strawberry from Provence,

crunchy shortbread, strawberry sorbet, sour lime gel



Vanille bio de Madagascar

20

gousse croustillante, crème légère et praliné intense amande

Organic vanilla from Madagascar

crunchy bean, light cream and intense almond praline



Chocolat de Nicolas Berger

20

en crémeux, sorbet fève de cacao, noisette du Piémont torréfiée

Chocolate by Nicolas Berger

creamy, cocoa bean sorbet, roasted Piméont hazelnut





MENU

100

Amuse-bouche

•

Sériole de Méditerranée

yaourt à l'huile de menthe, concombre noa fermenté, aneth.

Mediterranean yellowtail

yogurt with mint oil, fermented noa cucumber, dill.

•

Petit épeautre de Provence

lié de petits pois, morilles au jus d'oignon brûlé, réglisse

Small spelt from Provence

thickened with green peas, morels in burnt onion jus, licorice

•

Entrecôte de Boeuf Aubrac

affinée 50 jours, grillée, asperges vertes, jus gras à l'ail noir

Beef rib-steak Aubrac

aged 50 days, grilled, green asparagus, black garlic jus

•

Citron de Menton

en sorbet infusé aux zestes, biscuit tendre amande et espuma acidulé

Lemon from Menton

zest-infused sorbet, soft almond cookie and sour espuma

Alliance Mets & Vins
Wine & Food combination

3 étapes à 60 € - 3 étapes prestige à 100 €
3 steps 60 € - 3 prestige steps 100 €

Les menus sont proposés pour l'ensemble des convives.
Dernière commande à 21h.
Menus are served for all guests.
Last order at 9pm.

MENU

140

Dîner uniquement
Diner only

Amuse-bouche

•

Asperges blanches de Provence

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

White asparagus from Provence

smoked anchovies, pea pod jus with tarragon

•

Carabineros

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

Carabineros prawns

raw and thinly sliced, Siberian caviar, combawa-infused oil

•

Ma bouillabaisse

bourgeoise et sans arêtes, pain imprimé aux crevettes, rouille

My bouillabaisse

bourgeoise and boneless, incrustated bread with shrimps, « rouille » garlic sauce

•

La volaille de Brice

gnocchi au parmesan, moules de Tamaris, jus à la criste marine

Brice's poultry

gnocchi with parmesan, mussels from Tamaris bay, sea fennel jus

•

Fraise de Provence,

sablé croustillant, sorbet fraise, gel acidulé citron vert

Strawberry from Provence,

crunchy shortbread, strawberry sorbet, sour lime gel

•

Chocolat de Nicolas Berger

en crémeux, sorbet fève de cacao, noisette du Piémont torréfiée

Chocolate by Nicolas Berger

creamy, cocoa bean sorbet, roasted Piméont hazelnut

Alliance Mets & Vins

Wine & Food combination

4 étapes à 90 € - 4 étapes prestige à 135 €

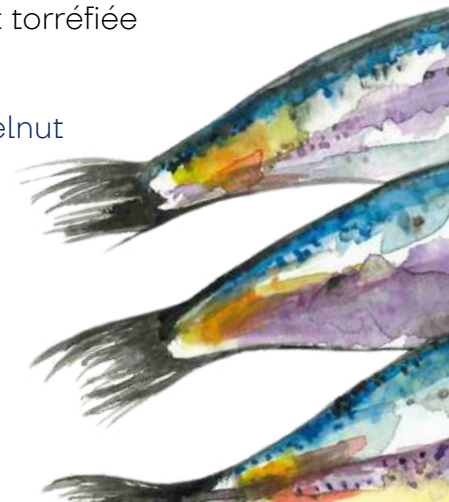
4 steps 90 € - 4 prestige steps 135 €

Les menus sont proposés pour l'ensemble des convives.

Dernière commande à 21h.

Menus are served for all guests.

Last order at 9pm.





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 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 Lemarié - affineur d'exception de nos fromages de qualité
13 100 - Aix-en-Provence

Maison Calvisius
Calvisano, Lombardie - Italie





Réservations

04 42 01 01 05

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



Prix en euros TTC, service compris
Prices in euros including VAT and service