

“LA MER DU BOUT DES DOIGTS”

Chef Nicolas Sintès x Chef Valentin Fabry





ENTRÉES

Œuf de poule bio aïoli léger, râpé de poutargue	16
•	
Asperges blanches de Provence sabayon aux herbes anisées	24
•	
Burrata fumée huile de charbon, poudre d'olive taggiasche	20
•	
Pissaladière oignon blanc confit au thym, fine tartelette, anchois fumés	16
•	
Calque de Carabineros à cru, huile de carapace et tête croustillantes	28
•	
Poulpe de roche huile de poivrons rouges, sel de poulpe	20
•	
Thon rouge de Méditerranée caviar Royal Siberian, vivifié au combawa	42
•	
Caviar 50Gr Royal Siberian blinis, condiments classique	110
•	
Volaille fermière pâté bourgeois, champignons bruns au vinaigre	18



STARTERS

Organic hen egg light aioli, grated bottarga	16
•	
White asparagus from Provence anise herb sabayon	24
•	
Smoked Burrata charcoal oil, taggiasca olive powder	20
•	
Pissaladière white onion thyme confit, fine tartlet, smoked anchovies	16
•	
Carabinero layer raw, shell oil and crispy head	28
•	
Rock octopus red pepper oil, octopus salt	20
•	
Mediterranean bluefin tuna caviar Royal Siberian, infused with kaffir lime	42
•	
50g royal Siberian Caviar blinis, classic condiments	110
•	
Free-range poultry bourgeois pâté, pickled brown mushrooms	18



PLATS

Petit épeautre de Provence morilles glacées, jus végétale aux oignons caramélisés, réglisse	30
•	
Ma bouillabaisse bourgeoise et sans arête, pommes safranées, rouille	50
•	
Loup de Méditerranée viennoise de soubressade, pois chiche noir, calamars cuits de peur, jus de persil	48
•	
Retour de la pêche locale pomme de terre à l'huile d'olive, gremolata à la fleur de fenouil	
Poissons 100gr	16
Langoustes et homards 100gr	21
•	
Short ribs de bœuf polenta rustique de sarrasin, jus aux tomates confites et criste-marine	38
•	
Cochon affiné côte cuite au sautoir, petits pois et fèves, jus aux morilles	40
•	
Epaule d'agneau confite, harissa, aubergine fumée, jus infusé au thym et ail confit pour 2 personnes	80
Plateau de fromages affinés Sélection fromagerie Lemarié	21



MAIN COURSES

Petit Épeautre from Provence

glazed morels, vegetable jus with caramelized onions, licorice

30



My Bouillabaisse

refined and boneless, saffron potatoes, rouille sauce

50



Mediterranean sea bass

Viennese of soubressade, black chickpeas, fear-cooked squid, parsley jus

48



Local catch of the day

olive oil potatoes, fennel flower gremolata

Fish 100g

16

Lobster & langoustines 100g

21



Beef short ribs

rustic buckwheat polenta, confit tomato and samphire jus

38



Refined pork

pan-seared chop, peas and baby fava beans, morel jus

40



Lamb shoulder

confit, harissa, smoked eggplant, thyme and roasted garlic jus
for 2 people

80

Aged cheese platter

Selection from Lemarié fromagerie

21

DESSERTS

Citron de Menton

16

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



Fraise de Provence

18

sablé croustillant, sorbet fraise, gel acidulé citron vert



Vanille bio de Madagascar

20

gousse croustillante, crème légère et praliné intense amande



Chocolat de Nicolas Berger

20

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



DESSERTS

Lemon from Menton

16

zest-infused sorbet, soft almond cookie and sour espuma



Strawberry from Provence

18

crunchy shortbread, strawberry sorbet, sour lime gel



Organic vanilla from Madagascar

20

crunchy bean, light cream and intense almond praline



Chocolate by Nicolas Berger

20

creamy, cocoa bean sorbet, roasted Piméont hazelnut



MENU DÉGUSTATION

140

Dîner uniquement

Amuse-bouche



Asperges blanches de Provence

sabayon aux herbes anisées, caviar Royal Siberian



Calque de Carabineros

à cru, huile de carapace et tête croustillantes



Loup de Méditerranée

viennoise de ndjua, pois chiche « neri », calamars cuits de peur, jus de persil



Short ribs de Bœuf

polenta rustique « taragna », jus aux tomates confites et criste-marine



Fraise de Provence

sablé croustillant, sorbet fraise, gel acidulé citron vert



Chocolat de Nicolas Berger

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

Alliance Mets & Vins
4 étapes à 90 € - 4 étapes prestige à 135 €



Les menus sont proposés pour l'ensemble des convives. Dernière commande à 21h.

TASTING MENU

140

Diner only

Amuse-bouche



White asparagus from Provence

anise herb sabayon, royal Siberian Caviar



Carabinero layer

raw, shell oil and crispy head



Mediterranean Sea Bass

'nduja crust, "neri" chickpeas, fear-cooked squid, parsley jus



Beef short ribs

rustic "taragna" polenta, confit tomato and samphire jus



Strawberry from Provence

crunchy shortbread, strawberry sorbet, sour lime gel



Chocolate by Nicolas Berger creamy

cocoa bean sorbet, roasted Piméont hazelnut

Wine & Food combination

4 steps 90 € - 4 prestige steps 135 €



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 Quayvie - 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





OUR SUPPLIERS

As the sun sets over the majestic Cap Canaille, allow yourself to be guided by our Executive Chef, Nicolas Sintes, on a unique gastronomic journey. His cuisine celebrates local ingredients and the treasures of the Mediterranean, shaped by the seasons and his creative inspirations. To conclude, indulge in the exquisite creations of our Pastry Chef, Valentin Fabry. The beauty of the landscape and the gentle rhythm of the shore set the scene for an evening of passion and delight.



Gourmand de nature – Provençal vegetables
13 630 – Eyragues

La Maison Giol – shellfish & crustaceans
83 500 – La Seyne-sur-Mer

Auvrai – ethically raised poultry and sun-kissed fruits & vegetables
13 600 – La Ciotat

La Ferme Quyvie – young leaves and edible flowers
82 320 – Varen



Ikejime – locally sourced fish
13 600 – La Ciotat

Le Moulin Meti d'Oli – committed & sustainable olive oil
13 600 – La Ciotat

Maison Lemarié – master affineur curating our artisanal cheese selection
13 100 – Aix-en-Provence

Maison Calvisius
Calvisano, Lombardie – Italie





Réervations

04 42 01 01 05

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

Opening hours: 12pm-2pm & 7pm-10pm



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