

L'OURSIN
EVASION IODÉE



Chers Convives,

Bienvenue à bord du Restaurant L'Oursin, au sein de l'Hôtel Bleu.

Le Chef Ilane Tinchant, la Directrice de salle Manon Rizzo, et toute leur équipe sont heureux de vous accueillir pour un moment d'exception, de partage et de voyage.

Laissez vous embarquer pour une traversée de la Mer Méditerranée, avec une cuisine franche, affirmée, iodée et tout en finesse.

Notre carte évolue naturellement au rythme des saisons, mettant en avant les produits de la nature, sublimés et respectés : jardin de la mer, pêches locales, coquillages, et légumes...

Ces produits inspirent quotidiennement notre Chef pour exprimer sa philosophie et sa vision de la cuisine.

Pour une expérience immersive totale, nous vous présentons nos menus dégustation en différentes escales.

Bonne évasion !





L'ESCALE EXPRESS

(Disponible seulement du mercredi au vendredi midi)

Amuse Bouche/Entrée/Plat/Dessert

69€

L'EXCURSION

(Disponible seulement le midi)

Introduction à la cuisine du chef en 5 escales

90€

LE VOYAGE

Une lecture harmonieuse en 7 escales

145€

L'ODYSSEE

(Disponible au dîner uniquement)

Expression complète en 9 escales

185€



Découvrez notre sélection de fromages affinés pour un supplément de 30€.

*Pour une parfaite harmonie de service et de dégustation,
nous vous invitons à choisir un menu pour l'ensemble de la table.*

PRIX NETS TTC,
SERVICE COMPRIS



L'EXCURSION

LA BOUILLE

Fenouil et safran

L'ASPERGE VERTE DE ROQUES-HAUTES

Sorbet ciboulette et syphon maltaise

LA SEICHE

En texture, confite dans son encre, tempura et nuage d'ail

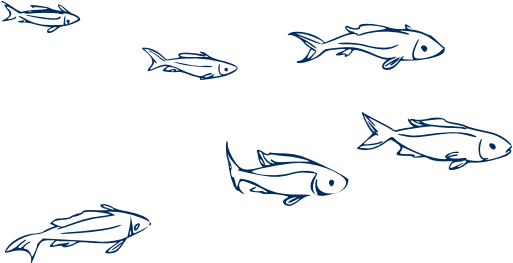
LE SAINT PIERRE

Grillé, sarrasin ail noir et coquillages

L'ESTRAGON

Oseille, spiruline et chocolat blanc





LE VOYAGE

Une lecture harmonieuse

LA BOUILLE

Fenouil et safran

L'ASPERGE VERTE DE ROQUES-HAUTES

Sorbet ciboulette et syphon maltaise

LA SEICHE

En texture, confite dans son encre, tempura et nuage d'ail

LE SAINT PIERRE

Grillé, sarrasin ail noir et coquillages

LE ROUGET

Ravioles de rouget confit et sucs iodés

LE CROUSTILLANT RAPADURA

Confit de datte et main de Bouddha, lait fumé et pignons

L'ESTRAGON

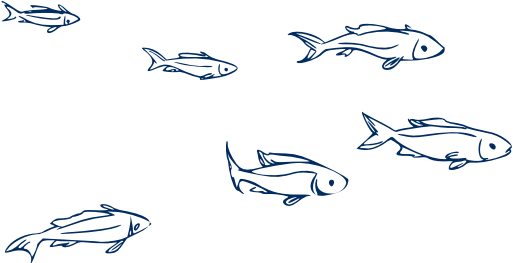
Oseille, spiruline et chocolat blanc



145

Découvrez notre sélection de fromages affinés pour un supplément de 30€.

PRIX NETS TTC,
SERVICE COMPRIS



L'ODYSSÉE

Expression complète

LA BOUILLE

fenouil et safran

LA GAMBAS DE MÉDITERRANÉE

Dans l'esprit d'un aioli, mousseux de carapaces

LA SEICHE

En texture, confite dans son encre, tempura et nuage d'ail

LE LOUP

Cuit basse température et jus végétal

LE SAINT PIERRE

Grillé, sarrasin ail noir et coquillages

LE CANARD DE MADAME BURGAUD

Rôti sur le coffre, mûré à la laitue de mer, betterave et bonbon de blette

LE PAMPLEMOUSSE

Champagne rosé, pamplemousse brûlé et granité

LE CHOCOLAT

Nyangbo 68%, biscuit Arlette et crème glacée oursin





NOS CHERS ARTISANS

Fromages et beurres

Fromagerie LEMARIÉ - Aix en Provence

Pain et céréales

Maison ARISTIDE - Carry-le-Rouet

Huile d'Olive

Moulin CASTELLAS - Les Baux de Provence

Les trésors de la mer

Mathieu CHAPEL - Côté Fish

Jean Marie PEDRON - Les jardins de la Mer

Jean Luc RAILLON - Fleur Délice

Caviar et œufs de truite

Maison PETROSSIAN - Paris

