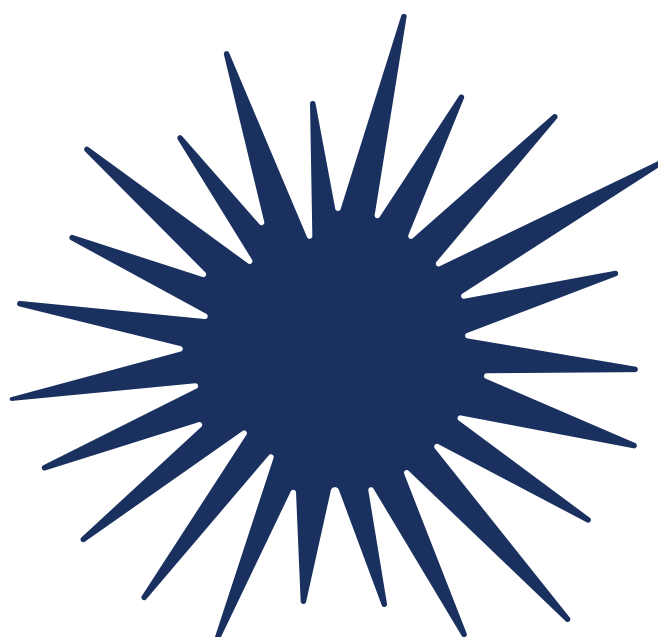




L'OURSIN
ÉVASION IODÉE



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.

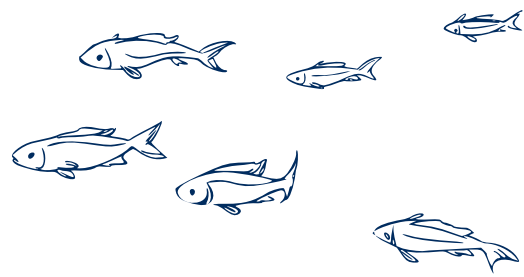
Laissez vous embarquer pour une traversée de la Mer Méditerranée, avec une cuisine franche, affirmée, iodée et tout en finesse.

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'EXCURSION

(Disponible seulement le midi)

Introduction à la cuisine du chef en 5 escales

90€

LE VOYAGE

Une lecture harmonieuse en 6 escales

145€

L'ODYSSEE

(Disponible au dîner uniquement)

Expression complète en 8 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 FLEUR DE COURGETTE

Mousseline iodée et ornithogales

LA SEICHE

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

LE SAINT PIERRE

Haricots et algues et sucs iodés

L'ESTRAGON

Oseille, spiruline et chocolat blanc





LE VOYAGE

Une lecture harmonieuse

LA FLEUR DE COURGETTE

Mousseline iodée et ornithogales

LA SEICHE

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

LE TURBOT

Artichaut barigoule aux coquillages, sauce marinière

LE SAINT PIERRE

Haricots, algues, sucs iodés

LE CITRON

Crumble citron, olives noires de Kalamata, mousseux d'huile d'olive

L'ESTRAGON

Oseille, spiruline et chocolat blanc



145

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



L'ODYSSÉE

Expression complète

LA FLEUR DE COURGETTE

Mousseline iodée et ornithogales

LA LANGOUSTINE

Vierge de pinces, duo mousseux de carapaces et d'herbe

LA SEICHE

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

LE TURBOT

Artichaut barigoule aux coquillages, sauce marinière

LE SAINT PIERRE

Haricots et algues et sucs iodés

LE RIS DE VEAU

Laqué au miel, girolles et petits pois

LE CONCOMBRE

Pickles de concombre, sauce menthe, Siphon Gin et limonade

LE CHOCOLAT CHARTREUSE

Nyangbo 68%, biscuit Arlette et crème glacée



185

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

*Notre menu Odyssée n'est plus disponible à partir
de 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner.*



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

