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 !**

**LE VOYAGE**

*Une lecture harmonieuse en 6 escales*

*145€*

**L'ODYSSEE**

(Disponible au dîner uniquement)

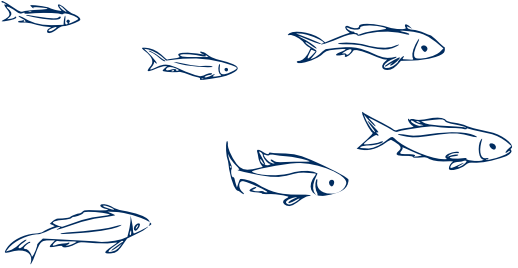
*Expression complète en 8 escales*

*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



## LE VOYAGE

*Une lecture harmonieuse*

*LA TOMATE*
*Vinaigrette, ciboulette et sirop de tomate*

*LA LANGOUSTINE*
*Mousseux de carapaces et cardamome*

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

*L'AÏOLI*
*Baudroie, légumes de saison, ail noir et fenouil*

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

*LA FRAISE RHUBARBE*
*Rhubarbe pochée, crémeux namelaka sauce fraise*

*145*

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

PRIX NETS TTC,
SERVICE COMPRIS

## L'ODYSSÉE

*Expression complète*

*LA TOMATE*
*Vinaigrette, ciboulette et sirop de tomate*

*LE ROUGET*
*Mariné, poivrons confits et mousseux de légumes*

*LA LANGOUSTINE*
*Mousseux de carapaces et cardamome*

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

*L'AÏOLI*
*Baudroie, légumes de saison, ail noir et fenouil*

*LE RIS DE VEAU*
*Girolles crémeuses, gelée de sapin et cerises*

*LE CONCOMBRE*
*Pickles de concombre, sauce Basilic, Siphon Gin et limonade*

*LA PECHE DE PROVENCE*
*Pochée, crumble, rinquinquin et granité lavande*

*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