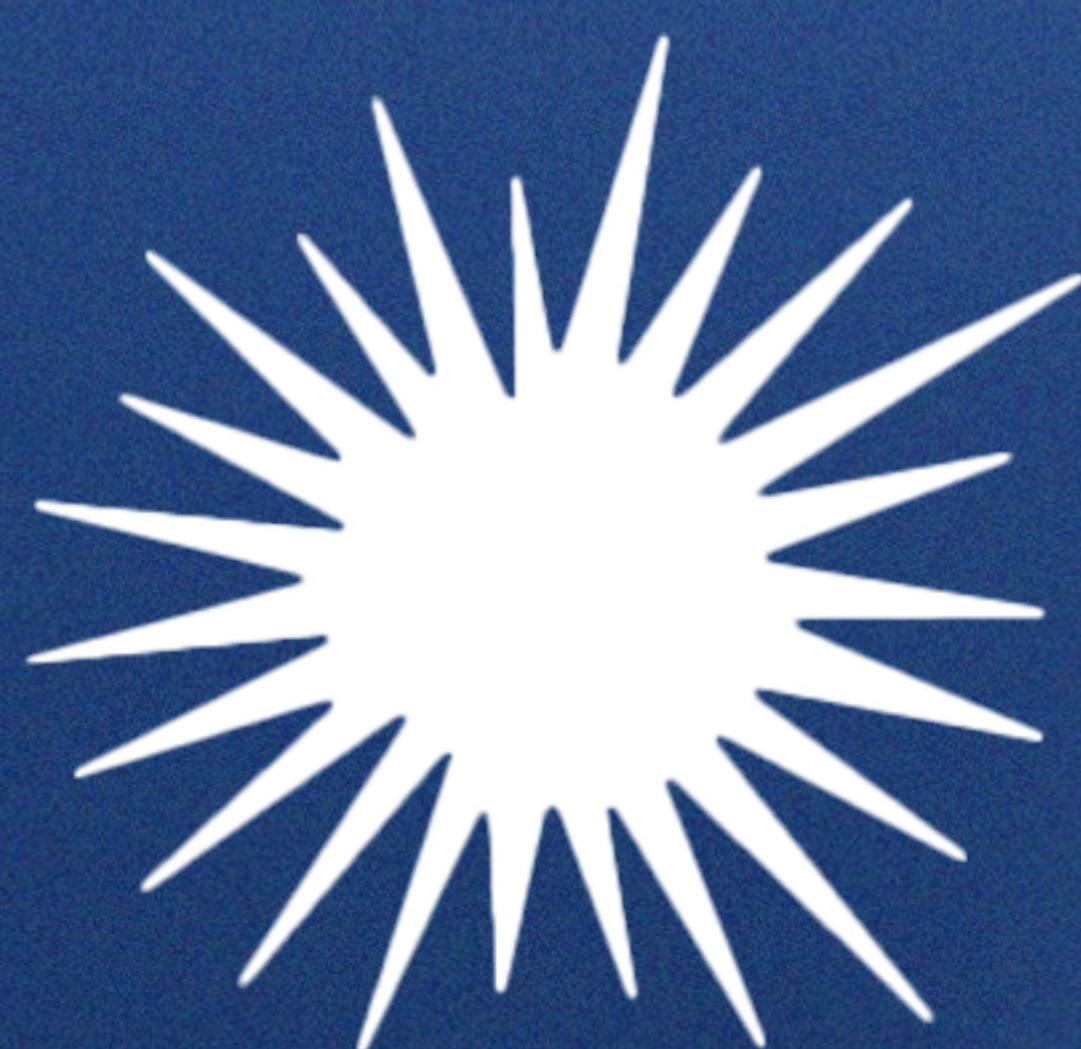




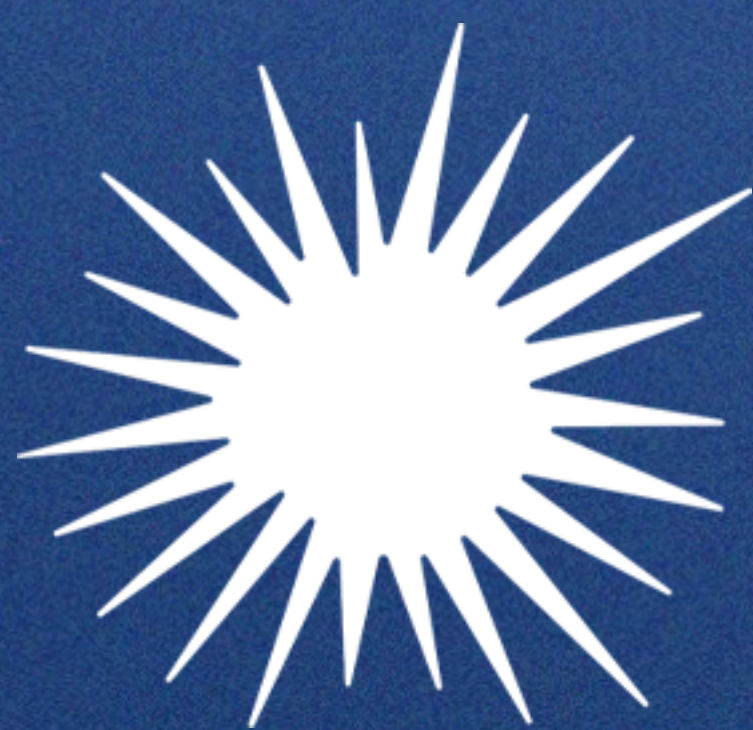
L'OURSIN

“La table de L'Oursin raconte avant tout ma relation à la Méditerranée. Entre lumière, profondeur et rivage, chaque assiette raconte une histoire qui m'inspire. Ma vision est celle d'une cuisine de territoire, guidée par le produit et l'émotion. C'est un lien que je cherche à créer entre la mer et la terre, entre les producteurs et vous, chers clients”

ILANE TINCHANT



MICHELIN
GUIDE
2026



LE VOYAGE

~

À LA SURFACE DE LA TERRE

LA TOMATE

Façon Panzanella, herbacée

5 MÈTRES - AU MOUVEMENT DES MARÉES

L'HUÎTRE

Tosazu & planctons, brioche

50 MÈTRES - LÀ OÙ LA CÔTE S'EFFACE

LA SEICHE

En texture, condiment criste marine, crème d'ail rôti

150 MÈTRES - DANS LE BLEU DU LARGE

LE SAINT-PIERRE

Confit à l'huile de figuier & sauce aigrette

300 MÈTRES - AU ROYAUME DES PROFONDEURS

A BAUDROIE

Rôtie & girolles

RETOUR À LA LUMIÈRE

LA PECHE

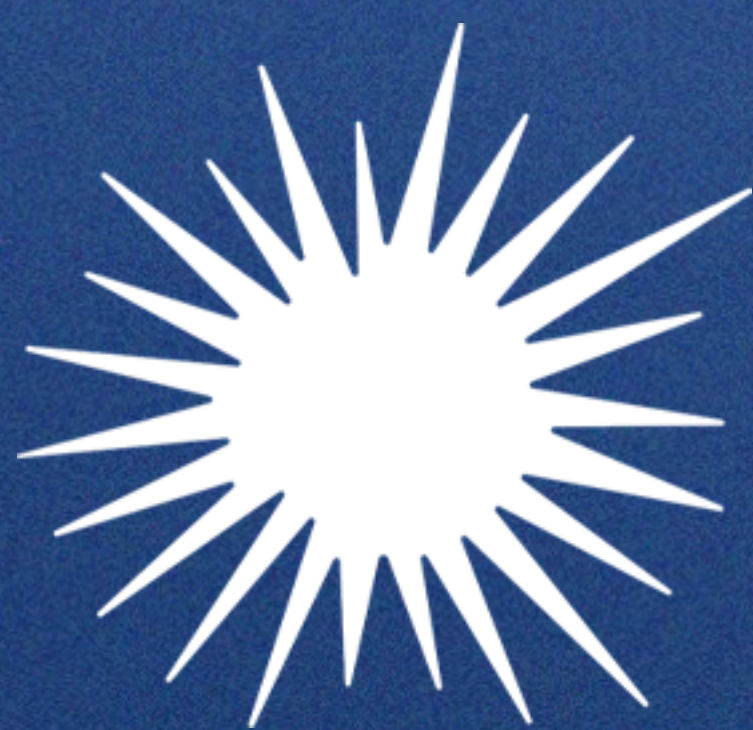
Pochée, algues de Méditerranée

~

165€

Prix nets, service compris

Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser à notre équipe.



L'ODYSÉE

~

À LA SURFACE DE LA TERRE

LA TOMATE

Façon Panzanella, herbacée

5 MÈTRES - AU MOUVEMENT DES MARÉES

L'HUÎTRE

Tosazu & planctons, brioche

30 MÈTRES - PRÈS DES SURFACES

LE ROUGET

Poivron & safran

50 MÈTRES - LÀ OÙ LA CÔTE S'EFFACE

LA SEICHE

En texture, condiment criste marine, crème d'ail rôti

150 MÈTRES - DANS LE BLEU DU LARGE

LE SAINT-PIERRE

Confit à l'huile de figuier & sauce aigrette

300 MÈTRES - AU ROYAUME DES PROFONDEURS

LA BAUDROIE

Rôtie & girolles

DANS NOS PÂTURAGES

LA BROUSSE

Thym & citron

SUR NOS TERRES

LE CHOCOLAT

Nyangbo 68% & salicorne glacée

~

195€

Prix nets, service compris

Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser à notre équipe.

À LA DÉCOUVERTE DE NOS ARTISANS

À TRAVERS L'ANNÉE

CÉRAMISTE

JL Céramiste | Marseille

TRÉSORS DE LA MER

Mathieu CHAPEL | Côté Fish

Jean-Marie PEDRON | Les Jardins de la Mer

HUILE D'OLIVE

Moulin CASTELAS | Les Baux-de-Provence

CAVIAR

Maison PETROSSIAN | Paris

FROMAGE & BEURRE

Fromagerie LEMARIÉ | Aix-en-Provence

PAINS & CÉRÉALES

Maison ARISTIDE | Carry-le-Rouet

AU FIL DES SAISONS

OURSINS

Damien FERAUD | Unique pêcheur de la Côte

FRUITS & LÉGUMES

Marianne de Terre de Goût

Rassemble les producteurs locaux

CHAMPIGNONS

Maison HUGOU | Rougiers

ASPERGES

Sylvain ERHARDT | Domaine de Roques-Hautes

BROUSSE

Famille GOURIAN | Le Rove

POUSSES & FLEURS

Alexandre TROUPEL & Aurore BALLÉE | GAEC Plaine Terre

~

Nous vous souhaitons une belle traversée.