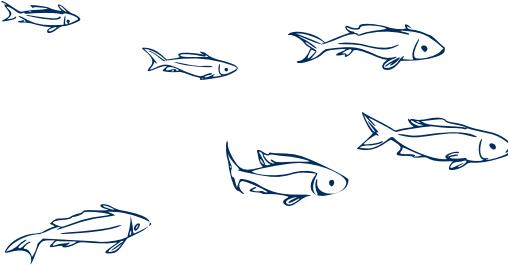


L'OURSIN
EVASION IODÉE



CHERS CONVIVES,

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

Le Chef Ilane Tinchant, et toute son équipe sont heureux de vous accueillir pour un moment d'exception, de partage et de voyage.

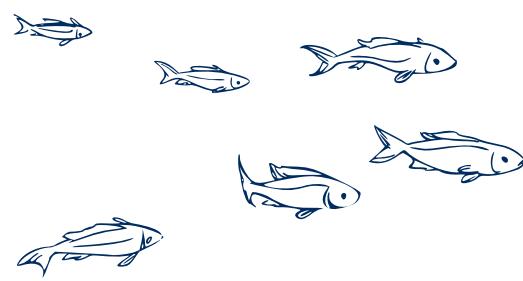
Laissez-vous embarquer pour une traversée de la Mer Méditerranée, avec une cuisine franche, affirmée, iodée et toute en finesse.

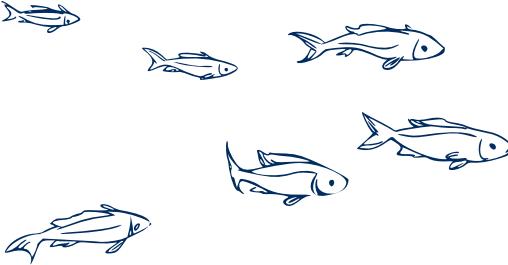
Notre carte évolue naturellement au rythme des saisons, mettant en avant les produits de la nature, sublimés et respectés : jardin de la mer, pêche locale, coquillages et légumes...

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 !





HORAIRES TOUTE L'ANNÉE

Vendredi et samedi – **12h à 14h**

Mardi au samedi – **19h30 à 21h**

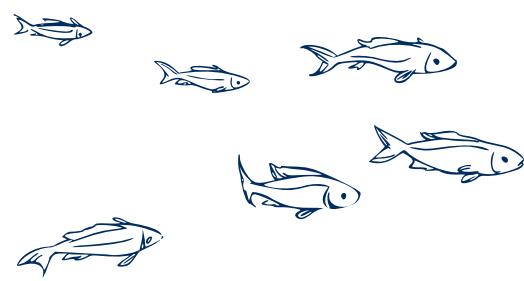
Lundi et dimanche – **Fermé**

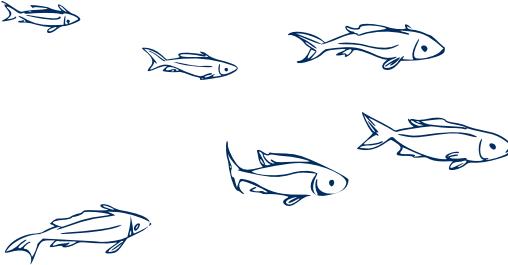
HORAIRES D'ÉTÉ

Au mois de juillet et août

Mardi au samedi – **19h30 à 21h**

RÉSERVATION





LE VOYAGE
Une lecture harmonieuse

LES RACINES

Espadon, kimchi et bouillon de racines

LES GAMBAS SAUVAGES DE MÉDITERRANÉE

Poutargue de Martigues et criste marine

LA SEICHE

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

LE SAINT-PIERRE

Chou iodé et marinière de coquillages

L'OLIVE

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

LA VANILLE

Vanille de Tahaa, caramel, vinaigrette vanillée et biscuits Arlettes



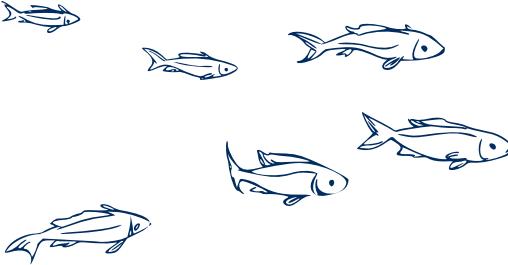
145

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



PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS





L'ODYSSEÉE

Une expression complète

LES RACINES

Espadon, kimchi et bouillon de racines

LES GAMBAS SAUVAGES DE MÉDITERRANÉE

Poutargue de Martigues et criste marine

LA SEICHE

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

LE LOUP

Fleur de caviar et poireau

LE SAINT-PIERRE

Chou iodé et marinière de coquillages

LE CHEVREUIL

Chou rouge et shiso

LES AGRUMES

Pamplemousse, main de Buddha et champagne rosé

LE CHOCO MARIN

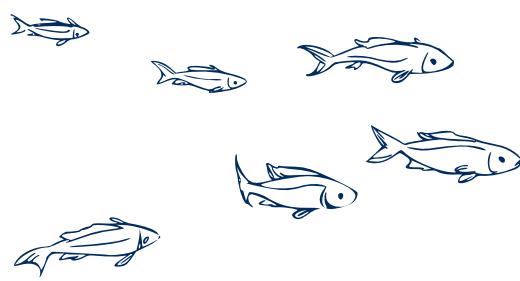
Chocolat Nyangbo 68%, salicorne confite et glace salicorne

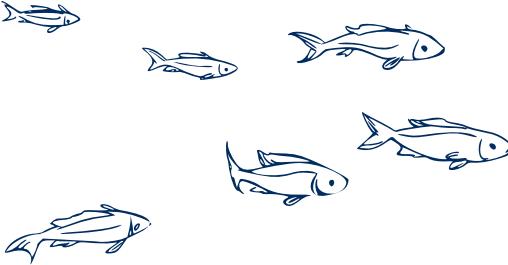


185

Notre menu Odyssée n'est plus disponible à partir de 13h30 au déjeuner et 21h15 au dîner

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS





NOS CHERS ARTISANS

Fromages et beurre

Fromagerie LEMARIÉ | Aix-en-Provence

Pain et céréales

Maison ARISTIDE | Carry-le-Rouet

Huile d'olive

Moulin CASTELAS | Les Baux-de-Provence

Les trésors de la mer

Mathieu CHAPEL | Côté Fish

Jean-Marie PEDRON | Les Jardins de la Mer

Pousses et fleurs

Jean-Luc RAILLON | Fleur Délice

Alexandre TROUPEL et Aurore BALLÉE | GAEC Plaine Terre

Caviar

Maison PETROSSIAN | Paris

