# L'OURSIN

EVASION IODÉE

*"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
*LE BOEUF*
*Caviar & poutargue, consommé à l'oignon confit*

## 5 MÈTRES - AU MOUVEMENT DES MARÉES
*LA MOULE*
*Pomme de terre fumée et soufflée, persil frais & échalote*

## 50 MÈTRES - LÀ OÙ LA CÔTE S'EFFACE
*LA SEICHE*
*Ail rôti à l'encre, criste marine & citron vert*

## 150 MÈTRES - DANS LE BLEU DU LARGE
*LE SAINT-PIERRE*
*Céréales grillées, bière brune & sarrasin croustillant*

## 300 MÈTRES - AU ROYAUME DES PROFONDEURS
*LA GAMBAS*
*Légumes d'automne, ail noir & ciboulette*

## RETOUR À LA LUMIÈRE
*LA PÊCHE*
*Pochée & en marmelade, fraîcheur iodée*

~

165 €

*Prix nets, service compris*
*Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser à notre équipe.*

# L'ODYSSÉE

~

## À LA SURFACE DE LA TERRE

*LE BOEUF*

*Caviar et poutargue, consommé à l'oignon confit*

## 5 MÈTRES - AU MOUVEMENT DES MARÉES

*LA MOULE*

*Pomme de terre fumée et soufflée, persil frais & échalote*

## 30 MÈTRES - PRÈS DES SURFACES

*LE ROUGET*

*Poivron rouge, rouille légère au safran*

## 50 MÈTRES - LÀ OÙ LA CÔTE S'EFFACE

*LA SEICHE*

*Ail rôti à l'encre, criste marine & citron vert*

## 150 MÈTRES - DANS LE BLEU DU LARGE

*LE SAINT-PIERRE*

*Céréales grillées, bière brune & sarrasin croustillant*

## 300 MÈTRES - AU ROYAUME DES PROFONDEURS

*LA GAMBAS*

*Légumes d'automne, ail noir & ciboulette*

## DANS NOS PÂTURAGES

*LA BROUSSE*

*Fraîche et glacée, sablé au thym & citron confit*

## SUR NOS TERRES

*LE CHOCOLAT*

*Grand cru Nyangbo 68%, glace à la salicorne*

~

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 GOUIRAN | Le Rove*

*POUSSES & FLEURS*
*Alexandre TROUPEL & Aurore BALLÉE | GAEC Plaine Terre*

~

*Nous vous souhaitons une belle traversée.*