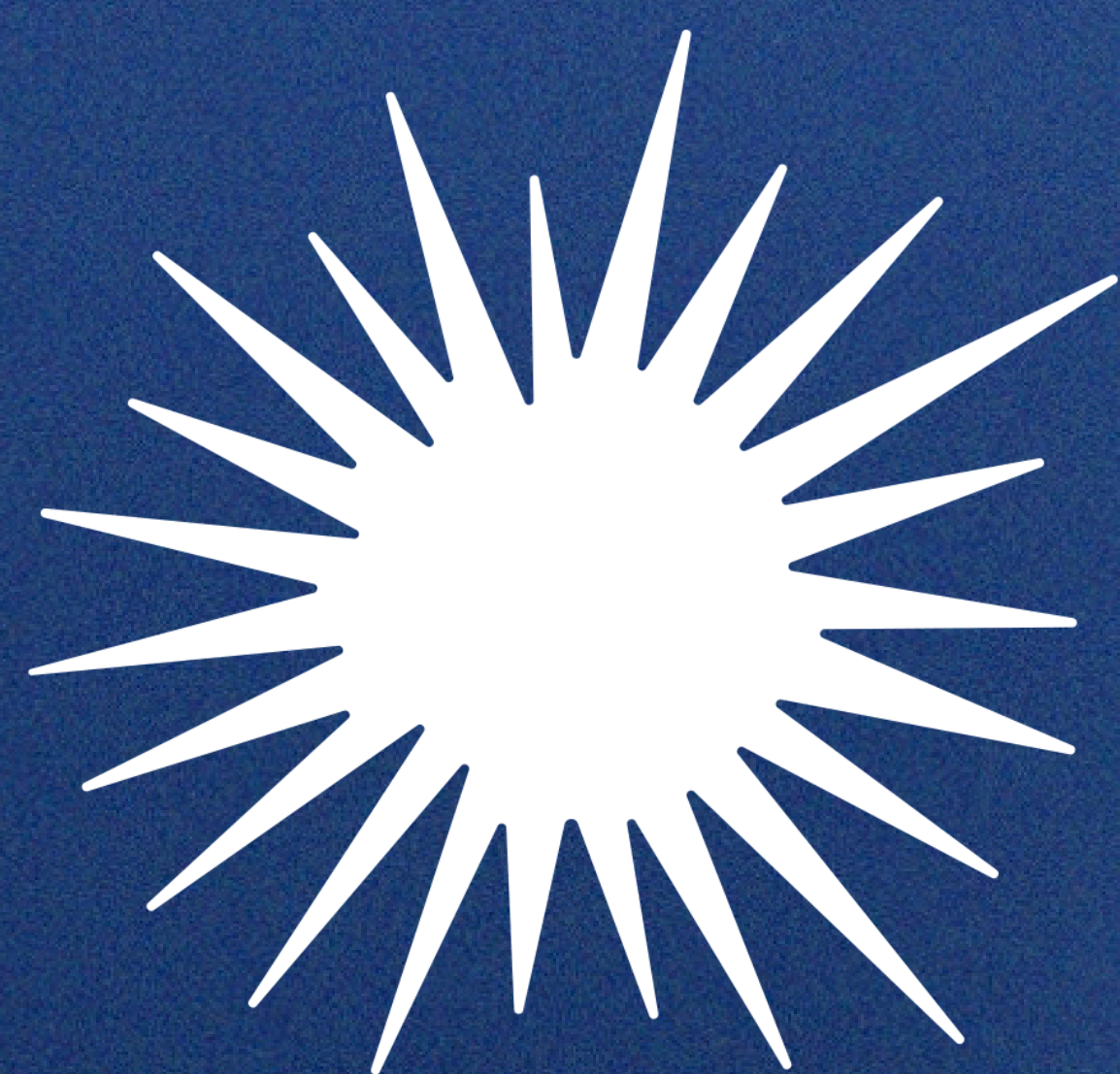


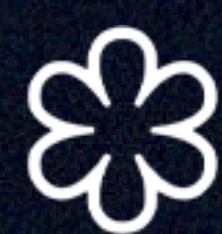


L'OURSIN

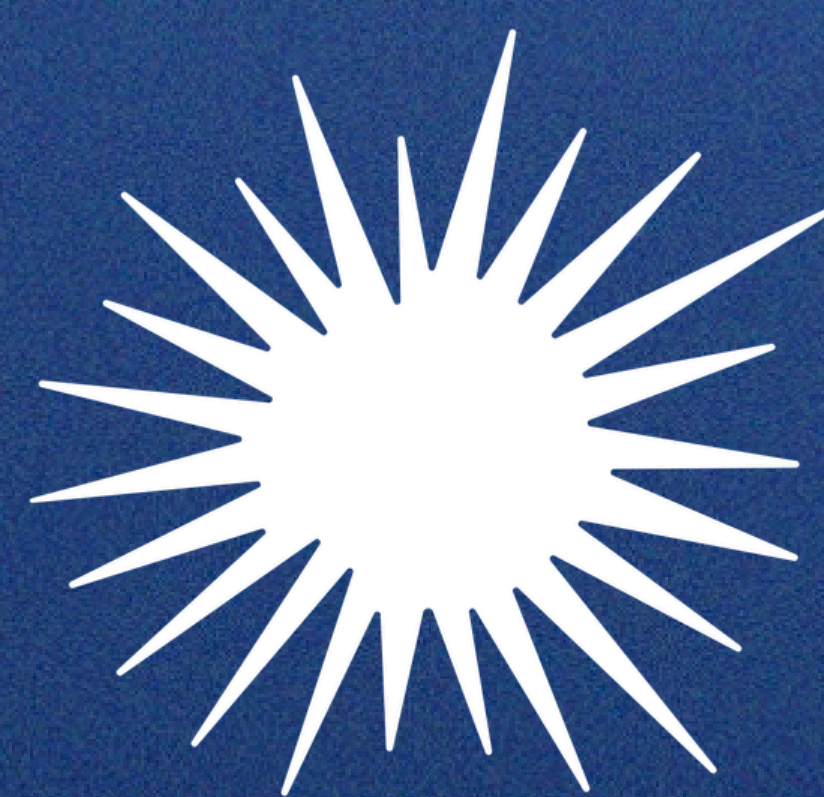
EVASION IODÉE

“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

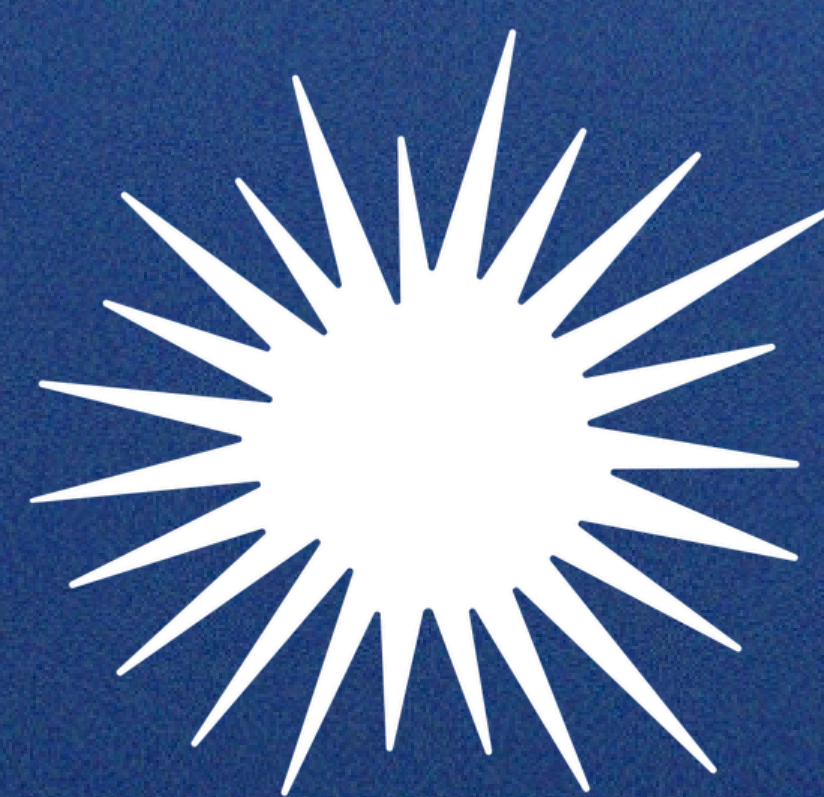
Pochée & en marmelade, fraîcheur iodée

~

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 GOURIAN | Le Rove

POUSSES & FLEURS

Alexandre TROUPEL & Aurore BALLÉE | GAEC Plaine Terre

~

Nous vous souhaitons une belle traversée.