

**L'OURSIN**  
EVASION IODÉE



## L'OURSIN, TABLE ÉTOILÉE DE L'HÔTEL BLEU

*Restaurant récompensé d'une Étoile dans le Guide MICHELIN 2026*

---

"C'est un bonheur partagé de vous accueillir à la table de L'Oursin.

Nous sommes heureux de vous recevoir ici, face à la Méditerranée, notre Méditerranée, pour un moment de table, de découverte iodée, de partage avec vous. Notre cuisine naît de son propre lieu, L'Oursin s'inscrit donc naturellement au cœur de l'Hôtel Bleu. Plus qu'un restaurant, nous l'avons pensé pour vous comme un lieu de vie, un point d'ancrage, une table qui prolonge l'esprit provençal. L'Oursin est le cœur battant de l'Hôtel Bleu."

*Loïc Foulon, Directeur Général*

"La table de L'Oursin se nourrit de la mer et des terres qui la bordent.

Pêches locales, coquillages, jardins marins, légumes de saison, collines avoisinantes et de Provence plus largement dessinent chaque jour l'inspiration. Nos produits, sont choisis avec attention et respect, guidés par l'exigence de nos producteurs que nous connaissons depuis de nombreuses saisons, marées et récoltes. J'ai pensé ma cuisine au travers de saveurs harmonieuses, contemporaines, lisibles, tournées vers votre plaisir gustatif et olfactif. En équilibre, en sincérité, en justesse. Ma cuisine est un lien : entre la mer, la terre, les producteurs et vous, chers clients."

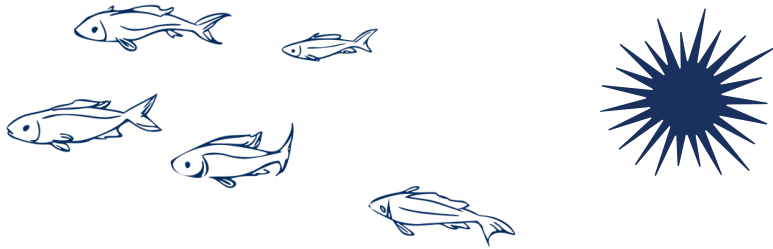
*Ilane Tinchant, Chef de cuisine*

**Nous vous souhaitons une très belle traversée.**

---

*Pour une parfaite harmonie de dégustation, nous vous invitons à choisir un menu pour toute la table.  
Sublimez votre expérience avec notre sélection de fromages affinés et notre accord mets et vins.*





## LE VOYAGE

*Une lecture harmonieuse*

### LA TOMATE

Façon Panzanella, herbacée

### L'HUÎTRE

Tosazu, planctons

### LA SEICHE

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

### LE SAINT-PIERRE

Haricots verts, anchois, suc iodé

### LA CREVETTE ROUGE

À la flamme, artichauts, crémeux de carapaces

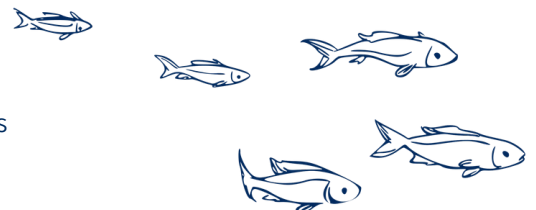
### LA FRAISE LACTÉE

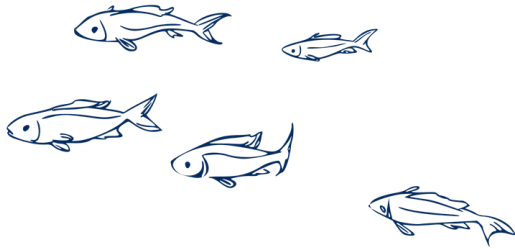
Fraises, sorbet yaourt, sauce estragon



165

Prix nets, service compris





## L'ODYSSÉE

### *Une expression complète*

*(Disponible au déjeuner jusqu'à 13h30 et au dîner jusqu'à 21h15)*

#### LA TOMATE

Façon Panzanella, herbacée

#### L'HUÎTRE

Tosazu, planctons

#### LA LISETTE

Melon jaune, amandes fraîches, verveine

#### LA SEICHE

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

#### LE SAINT-PIERRE

Haricots verts, anchois, suc iodé

#### LA CREVETTE ROUGE

À la flamme, artichauts, crémeux de carapaces

#### LA BROUSSE DES PRÉS

Thym, citron

#### LA RHUBARBE MARINE

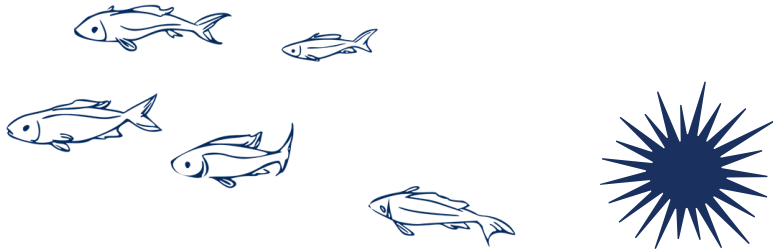
Salicorne confite, glacée



195

Prix nets, 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

### *Trésors de la mer*

Mathieu CHAPEL | Côté Fish

Jean-Marie PEDRON | Les Jardins de la Mer

### *Pousses et fleurs*

Alexandre TROUPEL et Aurore BALLÉE | GAEC Plaine Terre

### *Caviar*

Maison PETROSSIAN | Paris

