

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 coeur 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 coeur battant de l'Hôtel Bleu."

Olivier Germain, Directeur général

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

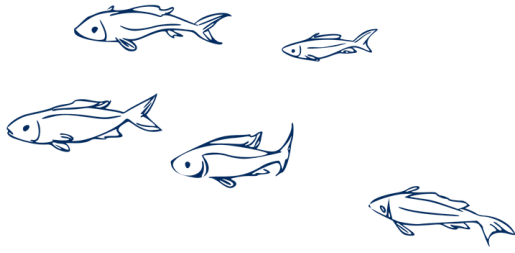
Pêches locales, coquillages, jardins marins, légumes de saison, collines avoisinantes et de Provence plus largement dessinent chaque jour l'inspiration. Nos produits, sont choisis avec attention et respect, guidés par l'exigence de nos producteurs que nous connaissons depuis de nombreuses saisons, marées 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

L'ASPERGE

Vinaigrette Coppa, raifort et sorbet ciboulette

LES GAMBAS SAUVAGES DE MÉDITERRANÉE

Poutargue de Martigues, criste marine

LA SEICHE

En texture, confite dans son encre et crème d'ail rôti

LE SAINT-PIERRE

Grillé, condiment salicorne, sarrasin et ail noir

LA POIRE

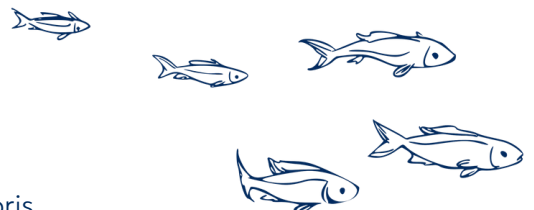
Topinambour en déclinaison, sorbet poire, jus herbacé

LA VANILLE

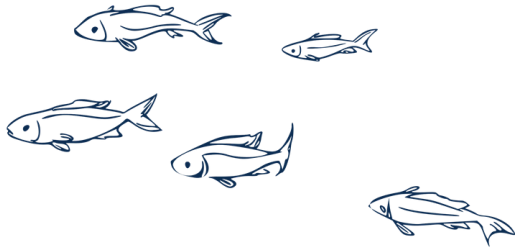
Vanille de Tahaa, caramel, vinaigrette vanillée et biscuits arlettes



145



Prix nets TTC, service compris



L'ODYSSÉE

Une expression complète

(Disponible au déjeuner jusqu'à 13h30)

L'ASPERGE

Vinaigrette Coppa, raifort et sorbet ciboulette

LES GAMBAS SAUVAGES DE MÉDITERRANÉE

Poutargue de Martigues, criste marine

LA SEICHE

En texture, confite dans son encre et crème d'ail rôti

LE SANDRE DE CAMARGUE

Fleur de caviar, poireau

LE SAINT-PIERRE

Grillé, condiment salicorne, sarrasin et ail noir

LE ROUGET BARBET

Morilles, ail des ours et vin jaune

LES AGRUMES

Pamplemousse, main de Buddha, Champagne rosé

LE CHOCO MARIN

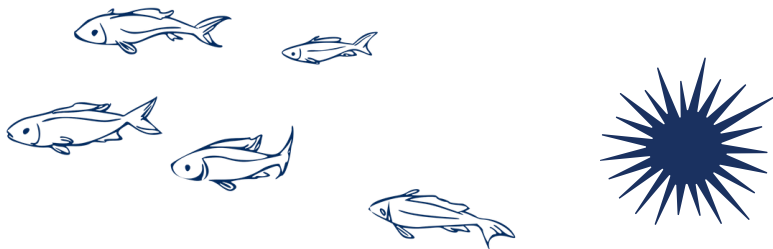
Chocolat Nyangbo 68%, salicorne confite et glace salicorne



185



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

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

