

PRELUDE

Les primeurs de nos maraîchers **68 euros**

La quintessence de nos jardins
Légumes et cueillettes du moment, parmesan

Lou carambou **76 euros**

La crevette carabineros escortée de betterave et écorces de kumquat
Mousseux des têtes

Lou sardo **115 euros**

La sardine de pays, cajolée crue au thym citron
Amandines grillées et soufflées, caviar de Sologne

ESCAPADE MARITIME

Fragrances de nos Calanques **82 euros**

L'ode à mon village d'adoption
Bécasse et châtaigne de mer bercées dans un brouet aux condiments d'ici

L'aigo bouvido de San Piaré et Supi **78 euros**

Saint Pierre et seiche immergés dans un bouillon d'ail
Tortellinis à l'encre et sauge

Lou ligoumbo **98 euros**

Le homard bleu rôti puis fumé à l'immortelle de Canaille

A TRAVERS NOS CAMPAGNES

Gaieto de vedèu

96 euros

La pomme de ris de veau dorée au miel de châtaignier
Artichauts à l'écorce de cédrat

Lou agnèu

94 euros

L'agneau de la tête aux pieds, comme on l'aime à Marseille...

LES PATURAGES

Fromages

29 euros

Sélectionnés par Benoit Lemarié

EPILOGUE

Le chocolat Manjari

30 euros

Onctueux et chaud, Reine des Prés glacée

L'avelano

30 euros

La noisette vivifiée au vieux balsamique

La vanille de Madagascar

30 euros

Transie et pralinée, revigorée au rhum Maison Ferroni

*Elaborés quotidiennement en fonction de l'humeur de notre méditerranée,
De la pousse de nos jardins et de nos vergers.*

Laissez-vous guider en toute confiance

MENU ANSE DE CORTON

130 euros

Une entrée, un poisson, une viande et un plaisir candie

Valable au déjeuner et au dîner

MENU L'ESPASSADO « CAP CANAILLE »

180 euros

Servi en six actes...

Proposé uniquement pour l'ensemble de la table

Valable au déjeuner et au dîner