



Le temps d'un dîner face au majestueux Cap Canaille, laissez-vous guider par notre Chef Nicolas Sintes pour une expérience gastronomique unique. Sa cuisine met en valeur les produits locaux et les trésors de la Méditerranée, au gré des saisons et de ses inspirations.

Enfin, laissez-vous séduire par les gourmandises de notre chef pâtissier Valentin Fabry. La beauté du paysage et les mouvements du rivage vous accompagnent pour une soirée de passion.

MENU EN 4 TEMPS

Huître aux mille perles

Tomate ananas, rafraîchie aux neuf herbes, eau fermentée

•

Maquereau à la flamme, caviar Siberian royal, jus de gaspacho au barbecue

•

Ma bouillabaisse, bourgeoise et sans arêtes

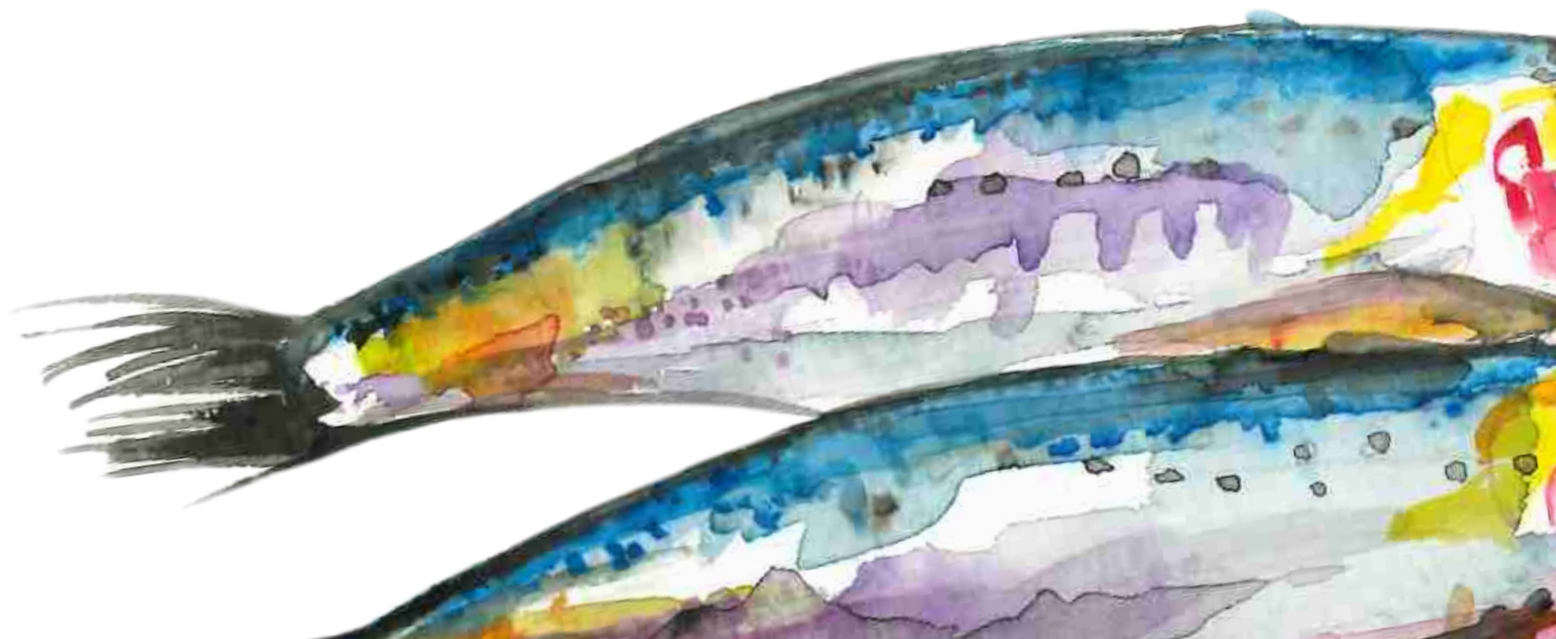
•

Pêche blanche, crue et cuite, blanc-manger mousseux,
crème glacée au jasmin de Grasse, jus acidulé

110€ par personne
hors boisson

Alliance Mets & Vins
2 étapes à 48€ / 4 étapes à 96€

Sélection de fromages, chèvres et brebis 21€
affinés par la maison Lemarié



MENU EN 6 TEMPS

Huître aux mille perles

Tomate ananas, rafraîchie aux neuf herbes, eau fermentée

•

Caviar Siberian Royal, voile de mer et fond marin

•

Carabineros, le goût de la crevette

•

Ma bouillabaisse, bourgeoise et sans arêtes

•

Poule d'eau, rencontre de la pintade de Brice et du poulpe

•

Agastache, fine feuille de sucre, écume de fenouil anisée

•

Chocolat grand cru Illanka, noisettes du Piémont,
glace infusée au grué de cacao

140€ par personne
hors boisson

Alliance Mets et Vins
2 étapes à 48€ / 4 étapes à 96€

Sélection de fromages, chèvres et brebis 21€
affinés par la maison Lemarié



9, avenue des Calanques 13260 Cassis
Tél : +33 (0)4 42 01 01 05
restauration@roches-blanches-cassis.com



**LES ROCHES
BLANCHES**

CASSIS

www.roches-blanches-cassis.com

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Une liste des plats avec les détails des allergènes est à votre disposition si vous le souhaitez.