



MENU

Bienvenue à L'EDEN

À deux pas du Vieux-Port de La Ciotat, L'EDEN RESTAURANT vous propose une cuisine moderne et de saison, élaborée à partir de produits frais et locaux. Notre Chef, formé dans de grandes maisons, et son équipe passionnée font évoluer la carte au fil des arrivages et de l'inspiration, pour une expérience unique et authentique dans un cadre chic et chaleureux.

L'EDEN

RESTAURANT LOUÏGE & RÉCEPTION

MENU DE LA SEMAINE

Servi uniquement le midi la semaine hors week end et jours fériés

Plat du jour 18€ Entrée / Plat ou Plat / Dessert 22€
Entrée / Plat / Dessert 25€

ENTRÉE

Palet de Butternut rôti, Crème de Parmesan, Noisette

PLAT

Araignée de Porc ou Merlu
Sauce Miel-Moutarde, Fregola Sarda

DESSERT

Biscuit Amande-Romarin, Compote de Coing et Romarin, Crème crue
Vanille, Pomme

À PARTAGER

Croquetas de Jamón

8€

PIÈCE SIGNATURE

Cuisson longue (20-30min)

Epaule d'Agneau confite aux épices, Panais rôti,
Jus court aux épices

80€

Prix net en € TTC service compris

L'EDEN

RESTAURANT LOUÏGE & RÉCEPTION

ENTRÉE

Oeuf parfait, siphon Cacio e Pepe, Croûtons 10€

Tartare de Veau, Agrumes, Huile d'olive 12€

Velouté de Champignon, Carpaccio de Saint-Jacques, Yuzu 12€

PLAT

Risotto Patate Douce - Vanille, Châtaignes rôties 27€

Bar Poêlé, Poireux confits - Noir, Beurre blanc Aneth 29€

Paleron braisé, Piquillos, Gratin de Pomme de terre 30€

DESSERT

Crumble Epices d'hiver, Crèmeux Orange, Glace Yaourt 10€

Tarte Poire - Basilic - Amandes, Crème crue Vanille 10€

Mousse chaude Chocolat, Glace Vanille, Croustillant Grué de Cacao 10€

Prix net en € TTC service compris

Pour obtenir la liste des allergènes et provenances des viandes, formulez votre demande au serveur

L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

MENU DEGUSTATION 60 €

Servi uniquement le soir

AMUSE BOUCHE

Topinambour en 3 façons, Noisettes

ENTRÉE

Raviole ouverte au Chèvre - Sauge

PLAT

Noix de Saint-Jacques snackées, Mousseline Céleri - Pomme,
Émulsion Verveine - Citron

DESSERT

Clémentine et Sésame Noir

ACCORD METS & VINS

Sur conseils de notre sommelier

2 verres - 15€

3 verres - 20€

Prix net en € TTC service compris