



## 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 LOUNGE & 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

Velouté de Champignons, Pleurotes  
sautéées

### PLAT

Araignée de Porc ou Cabillaud,  
Potimarron rôti, Sauce Vierge

### DESSERT

Riz au lait Vanille-Café

### À PARTAGER

8€

Frites de Panisse, Aïoli

PIÈCE SIGNATURE  
Viande de Caractère Française

40€

Filet de Boeuf Charolais, Pommes de terre  
rôties, Jus réduit

# L'EDEN

RESTAURANT LOUJIGE & RÉCEPTION

## ENTRÉE

Tatin d'Oignons, Crème montée Olive noire et Thym 10€

Gravlax de Lieu jaune, Ail noir et Butternut 13€

Tartare de Canard - Crème de Maïs pimentée, Noix de Cajou 13€

## PLAT

Gnocchis Maison, Crème de Topinambour, Café et Truffe 29€

Médaillon de Lotte - Bisque de Homard crémée, Chou-fleur rôti 29€

Echine de Porc braisée, Jus Moutarde-Pistache, Carottes glacées et Purée de Carottes 30€

## DESSERT

Sablé Breton au Zestes d'Orange, Clémentine, Crème Citron vert 10€

Mousse chaude Chocolat Tonka - Praliné Noisette, Grue de Cacao, Glace Yaourt 10€

Pomme confite Vanille et Sarrasin 12€

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 - Butternut et Truffe

### PLAT

Filet de Canard - Mousseline de Céleri, jus  
Poivré, Pomme Granny-smith

### DESSERT

Poire, Yaourt et Vanille

### ACCORD METS & VINS

Sur conseils de notre sommelier

2 verres - 15€

3 verres - 20€