



L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RECEPTION

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 20€ Entrée / Plat ou Plat / Dessert 27€
Entrée / Plat / Dessert 30€

ENTRÉE

Salade d'Endives, Vinaigrette aux
Agrumes, Bleu, Noix

PLAT

Filet Mignon de Porc ou Merlu
Purée de Brocoli, Tombée d'Épinards, Crème à l'Ail
confit

DESSERT

Île Flottante, Caramel au Beurre Salé

À PARTAGER

Frites de Panisse, Aïoli	10€
Gnocchis frits, Condiment Saint Marcelin	10€

PIÈCE SIGNATURE

Viande de Caractère Française

Filet de Boeuf Charolais, Pommes de terre rôties, Jus réduit	40€
---	-----

L'EDEN

RESTAURANT LOUÏGE & RÉCEPTION

ENTRÉE

Tatin d'Oignons, Crème montée Olive noire et Thym 13€

Cabillaud façon Gravlax Herbes et Agrumes, Ail Noir, Butternut et Graines de Cousse 14€

Boudin Noir artisanal, Duo de Pommes, Gelée Cidre et Aneth 16€

PLAT

Gnocchis Maison, Crème de Topinambour, Café, Truffe 30€

Lieu Noir juste Nacré, Fenouil, Citron Noir 32€

Echine de Porc braisée, Jus Moutarde-Pistache, Carottes en deux textures 34€

DESSERT

Pavlova Kiwi, Citron Vert 13€

Mousse Chaude Chocolat-Tonka, Praliné Noisettes, Grué de Cacao, Glace Yaourt 14€

Le Tout Vanille 14€

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 70 €

Servi uniquement le soir

AMUSE BOUCHE

Arancini aux blettes

ENTRÉE

Asperges en 3 façons

PLAT

Caille

Artichauts, Jus au Zaatar

DESSERT

Mille-Feuille Cacao-Café

ACCORD METS & VINS

Sur conseils de notre sommelier

2 verres - 20€

3 verres - 25€