

L'EDEN

RESTAURANT LOUIGE & RÉCEPTION

La Guinguette de L'Éden

Du Jeudi au Samedi de 17h30 à 20h

Huitres x6 Fines de Claire	22€
Huitres x12 Fines de Claire	40€
Huitre Signature (Granité Vin Blanc -Citron, Aneth)	4,5€/pcs
Plateau de Charcuterie Sélectionnées	16€
Plateau de Fromages Affinés	16€
Plateau Mixte	30€
Gnocchis Frits, Mayonnaise truffée	12€
Frites de Panisse, Aïoli	12€
Oeufs Mayo aux herbes	8€
Bao Effiloché de Boeuf, Pickles	18€

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 & 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

À PARTAGER

Frites de Panisse, Aioli	12€
Gnocchis frits, Mayonnaise Truffée	12€
Huitre Signature (Granité Vin Blanc -Citron, Aneth)	22€

PIÈCE SIGNATURE

Pièces à partager...ou pas

Carré d'Agneau Français, Pommes de terre rôties ou Légumes de saison, Jus réduit	16€ les 100g
Côte de Boeuf Galice, Pommes de terre rôties ou Légumes de saison, Jus réduit	18€ les 100g
Sole Meunière entière, Légumes de saison	18€ les 100g

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE

Assiette Sélection de 3 Fromages AOP	13€
--------------------------------------	-----

L'EDEN

RESTAURANT LOUÏGE & RÉCEPTION

ENTRÉE

Duo d'Asperges, Siphon citronné, Pickles de graines de Moutarde, Noisettes, Herbes fraîches	14€
Maquereau mariné, Fenouil aux agrumes, Mousse Citron et Baies roses	17€
Ris de Veau Meunière, Jus de viande, Salade d'herbes fraîches	19€

PLAT

Cannellonis, Ricotta épinards, Parmesan Réduction Vin rouge	30€
Merlu poché, Artichauts, Feuilles de Blettes, Sauce Pil-Pil	32€
Volaille fermière, Légumes printaniers, Jus crémé à l'Ail des ours	34€

DESSERT

Pavlova Kiwi, Citron vert	13€
Mousse chaude Chocolat-Tonka, Praliné noisettes, Grué de cacao, Glace yaourt	15€
Fraises, Rhubarbe, Basilic, Huile d'olive	15€

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 - 25€

3 verres - 35€