



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 LOUÏGE & RÉCEPTION

À PARTAGER

Frites de Panisse, Aïoli

10€

PIÈCE SIGNATURE

Pièce à partager...ou pas

Côte de Boeuf selon arrivage, Pommes de terre
rôties ou Légumes de saison, Jus réduit

16€ /
100g

MENU DE LA SEMAINE

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

ENTRÉE

Plat du jour 20€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24€

Entrée / Plat / Dessert 28€

Velouté de Poireaux, Croûtons

PLAT

Risotto Classique

DESSERT

Tarte Citron Meringuée

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE

Assiette Sélection de 3 Fromages AOP

13€

Prix net en € TTC service compris

L'EDEN

RESTAURANT LOUNGE & RÉCEPTION

ENTRÉE

Poireaux-Nori, Crème de Pomme de Terre fumée, Vinaigrette Miel-Soja 14€

Tataki de Sériole, Betterave, Grenade, Ail noir 18€

Escalope de Foie Gras poêlée, Crème de Champignons, Oignons doux brûlés, Thym 19€

PLAT

Choux fleur rôti, Crème de Choux fleur au Thym, Noisettes, Herbes 30€

Pavé d'Espadon snacké, Purée de Carottes, Champignons sautés, Amandes, Condiment Anchois 32€

Porchetta de Cochon confite aux Herbes, Courge, Châtaigne, Condiment Moutarde 34€

DESSERT

Poire rôtie au Miel, Amande, Cassis, Romarin 13€

Pommes Façon Tatin, Caramel à la Tonka 14€

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

Pensé comme une véritable expérience, notre menu dégustation dévoile une cuisine plus travaillée, précise et créative, où chaque assiette est imaginée autour du produit et de sa mise en valeur.

Ses quatre temps évoluent au fil des saisons et des arrivages, laissant au Chef la liberté de sélectionner, travailler et sublimer les produits qui inspirent sa cuisine.

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

ACCORD METS & VINS

De notre sélection

2 verres - 25€

3 verres - 35€

4 verres - 45€

Prix net en € TTC service compris