

Chers clients,

Bienvenue à la table du restaurant « Les Oliviers ».

Confortablement installés face à la baie de Rènecros, laissez-moi vous partager ma passion au travers d'une cuisine sincère et contemporaine.

Je m'inspire des richesses alentours puisées de la Méditerranée et des terres voisines au plus proche des meilleurs producteurs. Mes voyages sont également une source créative dans la découverte de condiments et d'assaisonnements qui viennent compléter mes plats.

Aux termes d'une première balade d'inspiration marine alliée au végétal du moment, la seconde partie sera orchestrée par Fleur Féragus, Cheffe pâtissière. Ses créations gourmandes et délicates jouant avec les textures viendront conclure l'émotion de cette parenthèse Bandolaise.

L'ensemble, en collaboration étroite avec l'équipe de salle et sommellerie pour un service attentif et chaleureux, complètera votre plaisir gustatif.

Martin Féragus

Chef Exécutif



Partagez vos souvenirs et expériences

Le livre des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant en format papier et flash QR Code



LES VAGUES

REFLET DES CRÉATIONS ET DE SES INTUITIONS,
LAISSEZ-VOUS PORTER AU FIL DE L'EAU DANS L'UNIVERS DU CHEF

Face à la grande bleue, selon votre temps,
vos envies, de l'instant à partager, de l'évènement à fêter,
nous vous proposons différentes séquences pour ce moment.

HORIZON 90 € / *Accord mets & vins 35 €*
3 Escales

ÉCUME 110 € / *Accord mets & vins 45 €*
4 Escales

IMMERSION 150 € / *Accord mets & vins 55 €*
5 Escales

ÉVASION 190 € / *Accord mets & vins 65 €*
6 Escales

ÉVASION SUBLIME 240 € / *Accord mets & vins 75 €*
6 Escales avec le loup sauvage de nos côtes & Caviar Pétroussian 15 g par personne

HORIZON & ÉCUME peuvent être déclinés en **VÉGÉTAL**

Menu dégustation proposé pour l'ensemble des convives

LES CRÉATIONS

Mare Nostrum Ecosystème marin & caviar Oscière	36 €
Asperges vertes de Provence Mousseline à l'ail des ours & kiwi du Pradet	32 €
Foie gras de canard mi-cuit Sardine de pays fumée par nos soins & yuzu koshō	36 €
Ormeaux de Bretagne – Haliotis tuberculata Condiments au bois de cerisier & beurre blanc iodé	59 €
Saint-Pierre de Méditerranée Morilles & petit-pois, « pil-pil » & tagette agrume	69 €
Maigre de nos côtes Fenouil en jeu de textures Marinière de coquillages à l'estragon	59 €
Agneau de lait « entre deux Mère/Mer » Dans tous ses états, jus corsé Févettes de nos maraichers & marjolaine	72 €
Faux filet de bœuf Wagyu Ecume forestière & artichauts	115 €
Loup sauvage Caviar de la maison Pétrossian 15 g Sauce Champagne	169 €

Coquillages : Jean-Christophe GIOL à Tamaris

Asperges : Sylvain ERHARDT à Sénas - Domaine des Roques-Hautes

Ormeau : coquillage mythique, très recherché pour sa chaire et son goût unique.

Foie gras : né, élevé et abattu en France - IGP sud-ouest

Agneau : né, élevé et abattu en France - Rocbaron

Bœuf Wagyu : née, élevée et abattue au Japon

Viande d'exception, persillage remarquable et profondeur de saveurs incomparables.

Chariot de fromages affinés par Amandine TARPI 26 €

LES DOUCEURS

Chocolat lacté 25 €

Sélection Nicolas BERGER 50% origine Pérou
Touche de café & cacahuète

Fraise Ciflorette bio de la Cadière d'Azur 24 €

Note de géranium rosat & petit épeautre de Provence
Sorbet du fruit

Autour de la Rhubarbe 24 €

Esprit vacherin, vanille & basilic

Fromages : la consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans

Chocolat : Nicolas BERGER, Torréfacteur de cacao & chocolatier