

LE RESTAURANT

L'île Degaby n'est pas raccordée à la terre ferme.
Nous produisons notre eau et notre électricité,
récupérons l'eau de pluie, et compostons nos déchets
afin de fabriquer un substrat fertile.

A long terme, l'objectif est de faire pousser
une végétation abondante sur ce rocher aride,
afin de participer à la régénération
du biotope insulaire Marseillais.

Dans cette même logique d'autonomie énergétique,
le chef Sébastien Dugast a élaboré une cuisine autour
de la cuisson à la flamme. Tout au long de la saison,
il réinvente une carte courte qui permet d'éviter le gaspillage
malgré notre dépendance à la météo marine.
Une cuisine de terroir qui fait la part belle aux produits bruts
des producteurs engagés de notre région.

Provenances

Fruits et légumes ~ *Alpilles, Etang de Berre, La Fourragère*

Poissons et coquillages ~ *Marseille, Seyne-sur-Mer, Corse*

Viande ~ *Française*

Glace et sorbet ~ *Sormiou*



Les entrées

<i>Asperges vertes, hollandaise oseille et café, kumquats</i>	17
<i>Pélamide du Vallon des Auffes, salade d'algues, chermoula</i>	18
<i>Carpaccio de poulpe, condiment citron, vinaigrette aigre-douce, jeunes pousses</i>	18

Les plats

<i>Maigre grillé, soupe de moules safranée, jardin printanier</i>	34
<i>Agneau de 7h fini à la flamme, freekeh, légumes rôtis, jus réduit aux piquillos</i>	34
<i>Risotto d'épeautre aux champignons de Marseille, petit pois et asperges</i>	34

Les plats à partager (pour deux)

<i>Le poulpe</i>	70
<i>Le poisson</i>	72
<i>La pièce de viande</i>	72

Les pièces sont servies avec un jus, accompagnées d'une salade verte à l'ail et d'une purée de pommes de terre citron/cébettes.

<i>L'ailoli traditionnel / végétal</i>	50/60
Légumes crus et cuits, loup, poulpe et murex.	

Fromage et desserts

<i>Chèvre frais des Alpillles, condiment griottes</i>	9
<i>Fraises d'ici, crèmeaux kalamansi, crumble huile d'olive, sorbet verveine</i>	12
<i>Galet chocolat praliné, sorbet mandarine</i>	12

Afin de minimiser notre consommation énergétique, les cuissons sont réalisées à la flamme.

Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.

Une liste des allergènes ainsi qu'une liste des origines de nos viandes sont disponibles sur demande.

QUELQUES INFORMATIONS PRATIQUES

RETOUR EN BATEAU

Les retours se font par ordre de présentation, il vous suffit donc de descendre sur les marches extérieures et d'attendre votre tour. Les bateaux ne partent que lorsqu'ils sont complets (à partir de 10 passagers).

L'attente peut varier entre 10 et 30 mn selon l'affluence. Si vous avez un impératif horaire, anticipez votre départ et n'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe pour plus d'informations.

BAIGNADE

En dehors de l'enceinte fortifiée, vous êtes sur le domaine public. La baignade est donc autorisée, mais non surveillée. Soyez vigilant-e : risque de glissades, de collisions avec des embarcations, ou autres dangers liés au milieu marin. Éviter les zones de manœuvre des bateaux.

Le port d'une tenue correcte est demandé à l'intérieur de l'enceinte.