

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

**Viandes** ~ France

**Fromage** ~ Alpilles

**Glaces et sorbets** ~ Sormiou

**Pain** ~ Le Fournil de Notre Dame



### 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>Poisson du moment, petits pois comme un houmous, jus de concombre épicé, pak choi grillé, salade de fenouil</i>	34
<i>Canard, écrasé de pommes de terre et légumes rôtis, jus court à la cerise</i>	34
<i>Risotto d'épeautre aux champignons de Marseille, petit pois et asperges</i>	27

### 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 purée de pommes de terre citron/cébettes, de légumes et d'une salade verte à l'ail	
<i>L'aïoli traditionnel / végétal</i>	60/50
Légumes crus et cuits, loup, poulpe et moules	

### Fromage et desserts

<i>Chèvre frais des Alpilles, condiment griottes</i>	9
<i>Fraises d'ici, crémeux 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 origines de nos viandes est disponible sur demande.

ALLERGIES : Une liste des allergènes est disponibles sur demande au bar.



## 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.

# LE RESTAURANT