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.

Restaurant

Île Degaby

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.

Provenance

FRUITS E T LÉGUMES
Alpilles, Etang de Berre, La Fourragère

POISSONS E T COQUILLAGES
Marseille, Seyne-sur-Mer, Corse

VIANDES
France

FROMAGE
Alpilles

GLACES E T SORBETS
Sormiou

PAIN
Le Fournil de Notre Dame

Les entrées

- Asperges fumées, siphon vert, agrumes et chapelure noire 17
- Carpaccio de dorade, leche de tigre, sauce lacto-pimentée, mizuna 18

Les plats

- Carottes et navets à l'orange, mange-tout, houmous au miso blanc 27
- Volaille boucanée, patate douce confite, sucrine au BBQ et crème crue 34

Les plats à partager (POUR DEUX)

- Le poulpe 70
- Le poisson 72
- La pièce de viande 72

Les pièces sont servies accompagnés d'une salade composée et de smashed potatoes

Fromage et desserts

- Premières fraises, curd citron kalamansi, granola 12
- Cookie chocolat, ganache chocolat, agrumes et sorbet chocolat 12
- Tomme du Viso des montagnes au lait entier de vache et de chèvre 9

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.