

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
CUISINE DU FEU & DE LA MER

Sébastien Dugast x Gaspard Mouriéras



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, accompagné de Gaspard Mouriéras, 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 ET LÉGUMES

Alpilles, Etang de Berre, La Fourragère - Ferme en Ville

POISSONS ET COQUILLAGES

Marseille, Seyne-sur-Mer, Corse

VIANDES

France

FROMAGE

Alpilles

GLACES ET SORBETS

Sormiou

PAIN

Le Fournil de Notre Dame

Les entrées

- Asperges, agrumes, sabayon vert, panko à l'encre de seiche 17
Œuf . Poisson . Gluten
- Fenouil pastis, petits pois au BBQ, jus de champignons, sauce matcha 18
Lactose . Fruits à coque
- Crudo de poisson, leche de tigre, oignon doux lacto-fermenté 18
Poisson . Piment

Les plats

- Légumes glacés et au BBQ, houmous miso blanc, caramel d'agrumes 27
Lactose
- Maigre au BBQ, risotto de blé citronné, tombée d'épinard, jus de poisson corsé 34
Poisson . Lactose . Gluten
- Volaille BBQ, purée de patate douce, sucrine et crème crue 34
Volaille . Lactose

Les plats à partager (POUR DEUX)

- Le poulpe . *Céphalopode* 70
- Le poisson . *Poisson* 72
- La pièce de viande . *Boeuf* 72

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

Fromage et desserts

- Assiette de fromages . *Lait cru* 9
- Fraises, curd citron & granola maison . *Œuf . Lactose . Gluten . Fruits à coque . Gélatine bovine* 12
- Cookie Zéphyr, marmelade d'agrumes, ganache, sorbet chocolat . *Lactose . Gluten* 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.

Allergènes & Intolérances

Œuf . Poisson . Lactose / Lait cru . Gluten . Piment . Volaille . Bœuf / Gélatine bovine . Fruits à coque . Céphalopode

Prévenez votre serveur en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Certains plats peuvent contenir des traces d'allergènes non listés.