



VISTA

VENDREDI 06 NOVEMBRE 2026

MENU BOUILLABAISSE

AVEC LE CHEF BENJAMIN MATHIEU

CHAMPION DU MONDE DE LA BOUILLABAISSE 2026



AMUSE-BOUCHE À PARTAGER

Petites seiches en persillade comme on l'aime à Marseille

Rosé « Clos Canarelli » 2023 BIO - AOC Corse Figari - 13€

ENTRÉE

Crudo de sériole de Méditerranée et poutargue, langue d'oursin, caviar

Blanc « Clos Canarelli » 2014 BIO - AOC Corse Figari - 18€

BOUILLABAISSE DE TRADITION

Championne de France 2025 et championne du monde 2026

Pommes de terre safranées, rouille et croûtons de pain frottés à l'ail

Blanc « Rena » 2023 - Vin de France - 21€

Rouge « Alta Rocca » 2022 BIO - AOC Corse Figari - 20€

ACCENTS DU SUD

Glace au Calisson, crème légère à la fleur d'oranger,

madeleine à l'huile d'olive des Baux-de-Provence

Rouge « Aleatico Tardif » 2023 - Vin de France - 16€

HOMMAGE À L'APÉRITIF MARSEILLAIS

Sorbet Ricard, praliné cacahuète, chouchou

Menu hors boissons : 139€ par personne

Un accord mets et vins imaginé autour des cuvées du domaine Canarelli: 80€



VISTA

FRIDAY 6 NOVEMBER 2026

BOUILLABAISSE MENU

WITH CHEF BENJAMIN MATHIEU

2026 WORLD CHAMPION OF BOUILLABAISSE



AMUSE-BOUCHES TO SHARE

Marseille-style garlic and parsley squid

Rosé « Clos Canarelli » 2023 BIO - AOC Corse Figari - €13

STARTER

Mediterranean amberjack crudo with bottarga, sea urchin tongue and caviar

Blanc « Clos Canarelli » 2014 BIO - AOC Corse Figari - €18

TRADITIONAL BOUILLABAISSE

2025 French Champion and 2026 World Champion

Saffron potatoes, rouille sauce and garlic-rubbed croutons

Blanc « Rena » 2023 - Vin de France - €21

Rouge « Alta Rocca » 2022 BIO - AOC Corse Figari - €20

A TASTE OF THE SOUTH OF FRANCE

Calisson ice-cream, light orange blossom cream,

Baux-de-Provence olive oil Madeleine

Rouge "Aleatico Tardif" 2023 - Vin de France - €16

A TRIBUTE TO THE MARSEILLE APERITIF

Ricard sorber, peanut praline, caramelised peanuts

Menu excluding drinks: €139 per person

A food and wine pairing featuring the wines of Domaine Canarelli: €80