Le Grand Hôtel des Lecques

Au cœur du mouvement Art Nouveau, au chant des cigales, sous les embruns de la Méditerranée et les mouvements de la nature, le Grand Hôtel des Lecques naquit en 1896. Saint Cyr les Lecques célébra l'ouverture de cet hôtel familial, sous le signe de l'élégance.

Aujourd'hui encore, le flambeau familial continue de passer avec le Groupe Cap Canaille natif du Sud. Authenticité, saveurs et liberté, c'est ainsi que se décline pour vous la carte de son restaurant, Le 1896. L'art et la passion de son chef Sébastien VOYDECK revisitent au rythme des saisons, les recettes du sud et d'antan avec audace et générosité.

Le Grand Hôtel des Lecques est une histoire de terre, de nature, d'hommes et de partage. D'amour et de tradition. Ecrivons ensemble ses plus belles pages.

Les Menus

Tous les plats sont inclus dans les menus exceptés ceux qui ont une "".*

Menu 2 Plats

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert

38€

Menu 3 Plats

Entrée - Plat - Dessert

48€

1896
restaurant

Les Entrées

Le Poireau

Maki de poireaux fumé, vinaigrette à l'orange, œuf confit au soja, poutargue râpée

16€

Le Maquereau

Maquereau farci au brocciu, siphon putanesca et pain de roche

18€

La Soupe à l'oignon

Recette traditionnelle et duo d'emmental et comté

14€

L'Os à Moelle *

Os à moelle rôti, chantilly d'huitre et pain rôti maison

20€

Le Pâté du Chef

Le pâté en croûte du Chef selon inspiration et sans porc

16€

1896
restaurant

Les Plats

La Bouillabaisse *

Disponible uniquement sur réservation le jeudi soir et vendredi soir

Recette traditionnelle et faite maison

60€

Le Loup

Filet de loup en croûte d'herbe, chips de poisson, mousseline d'artichaud et maki d'aspege

28€

Le Veau

Rognon en crépine de veau panné et flambé aux saveurs de Provence, mousseline de pomme de terre et son jus à la moutarde de Meaux

26€

Estoufado Provençalo

Estoufade provençale de boeuf en lutée, légumes du jardin du Grand Hôtel et ses panisses

25€

La Soupe au Pistou

La soupe au pistou d'antan revisitée au goût du jour

24€

1896
restaurant

Les Desserts

La Tatin

La Tarte Tatin réconfortante comme on l'aime !

9€

La Profiterole

Craquelin aux agrumes, coulis chocolat-agrumes et glace fior di latte

9€

Le Baba

Notre Baba à l'alcool de thym fait maison

10€

La Crème

Crème brûlée du sud flambée au pastis

8€

Le Chocolat

Feuillantine au chocolat et agrumes, confiture d'agrumes faite maison

9€

1896
restaurant