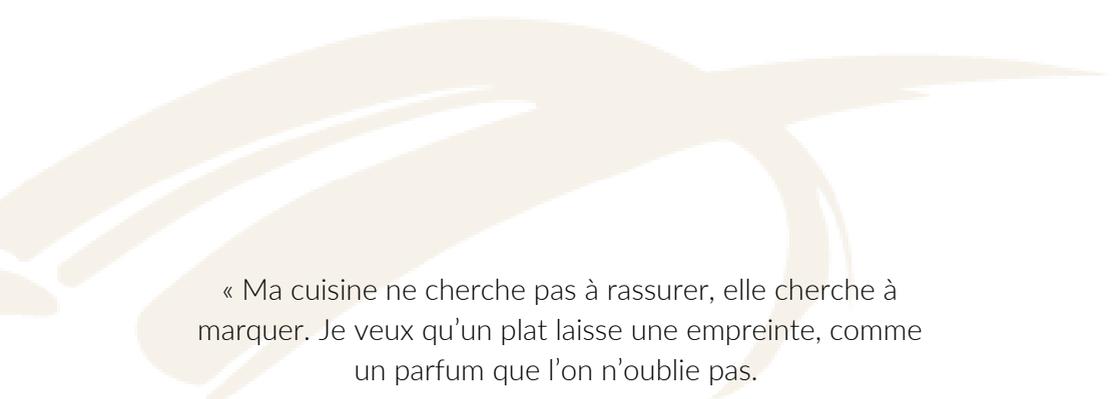




LA CHÈVRE D'OR





« Ma cuisine ne cherche pas à rassurer, elle cherche à marquer. Je veux qu'un plat laisse une empreinte, comme un parfum que l'on n'oublie pas.

Je puise dans mes racines, dans les saisons, dans la puissance brute des produits, pour créer des assiettes lumineuses, contrastées, où chaque détail compte.

À La Chèvre d'Or, je compose une cuisine libre, personnelle, et profondément vivante.»

Tom Meyer

Le muge

Aquarelle de crevettes grillées, tagète

L'asperge verte de Provence

Basilic, café, ail des ours

L'esquinade

Rhubarbe, jasmin, amande

La lisette

Concombre, verveine, cédrat

La volaille d'Alice

Coquillages, pois croquants, combava

La fraise

Ménilot, Champagne

Horizon 220€

 Sentier du littoral 160€

Servi tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés.