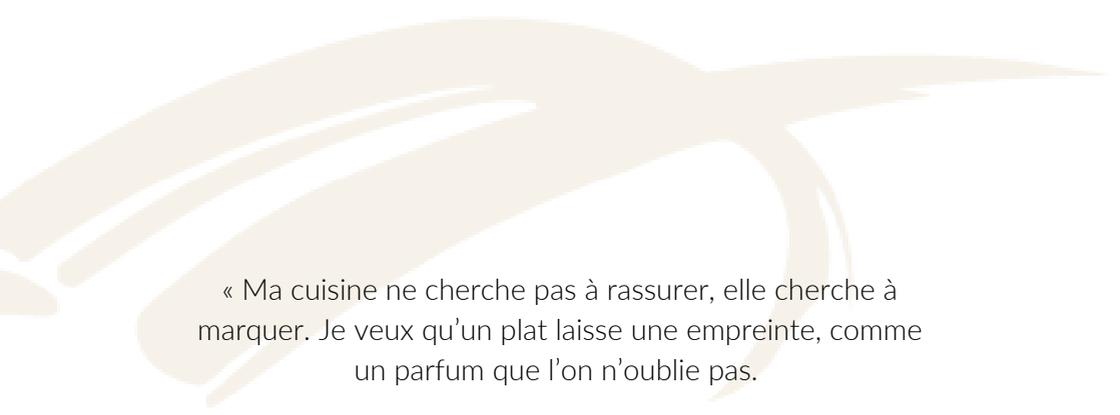




LA CHÈVRE D'OR





« 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*

🍴🍷 **L'asperge blanche de Provence**  
Citron d'Eze, sauge miel, pistache

**Le gamberoni**  
Rhubarbe, amande, feuille de figuier

🍴🍷 **Le thon rouge**  
Shiso, kiwi, concombre

**Le boeuf**  
Cerise fermentée, herbes de la Garrigue

🍴🍷 **Le rouget**  
Cime di rapa, orange de nos jardins, mezcal

🍴🍷 **Le pigeon**  
Poivron vert, menthe, notes chocolatées

🍴🍷 **La framboise Tulameen**  
Verveine, basilic camphré

**La noisette**  
Thé noir, mucilage de cacao

**Horizon 340€**

🍴🍷 **Sentier du littoral 270€**

Les menus sont élaborés en fonction des arrivages quotidien qui peuvent entrainer des modifications.