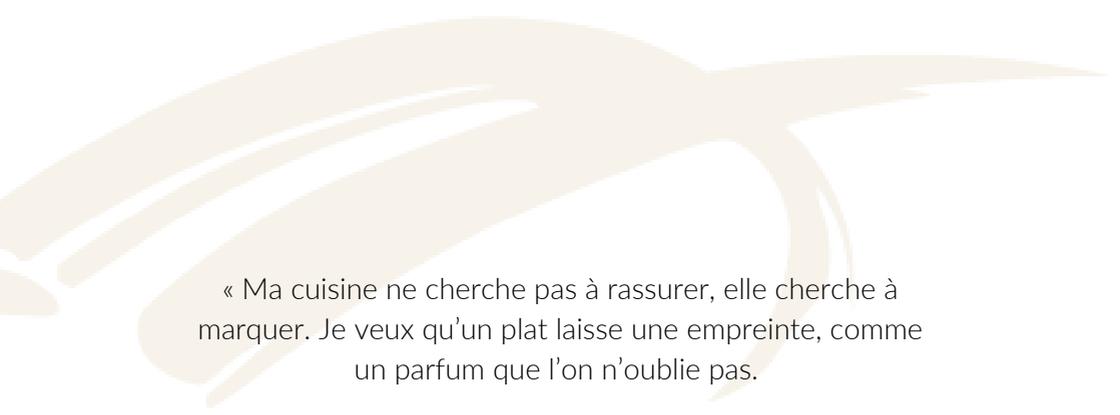




LA CHÈVRE D'OR





« 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



La tomate verte

Melon d'eau, myrte, pourpier d'été

Le gamberoni

Rhubarbe, amande, feuille de figuier

La langue de boeuf

Cerise fermentée, herbes de la Garrigue

Le thon rouge

Shiso, kiwi, concombre

Le poisson de roche

Fenouil, passion, estragon du Mexique

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 entraîner des modifications.