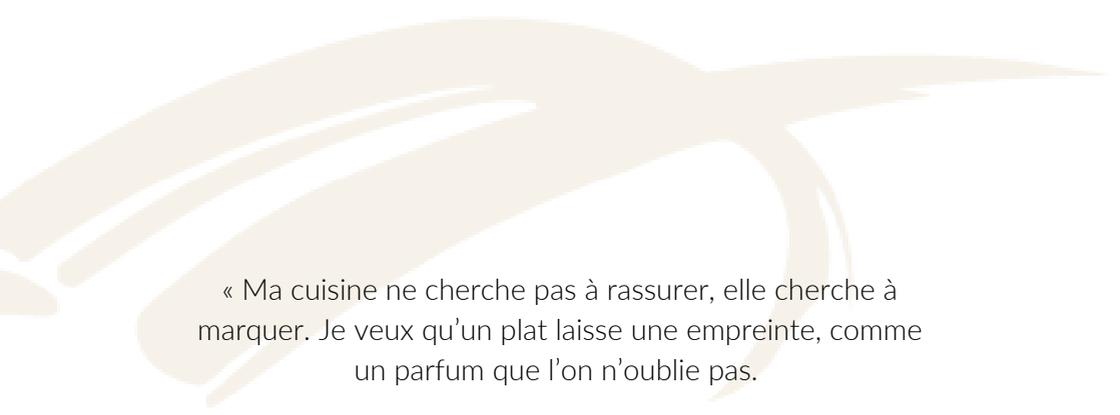




LA CHÈVRE D'OR





« 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, tagète

La sardine

Haricot vert, criste marine, citron confit

L'aubergine

Prune rouge, baume de Galaad

Le Saint-Pierre

Courgette, tomatillos, géranium rosat

Le canard

Navet, cassis, bourgeon de sapin

La pêche

Foin, Bière du Comté

Horizon 220€

Sentier du littoral 160€

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

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