



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 thon rouge

Shiso, kiwi, concombre



La langue de boeuf

Cerise fermentée, herbes de la Garrigue

Le homard

Vin d'agrumes, figue, pamplemousse



La sérieole

Tomate de pays, aspérule odorante



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 quotidiens qui peuvent entraîner des modifications.