



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

La morille blanche

Moules, Pin sylvestre, sauce XO

Le Saint-Pierre

Courgette, tomatillos, géranium rosat

Le canard

Navet, bourgeons de cassis, genièvre

La framboise Tulameen

Verveine, basilic camphré

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 quotidiens qui peuvent entraîner des modifications.