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 sériole
Tomate de pays, aspérule odorante

Le ris de veau
Blette, reine des prés, vin jaune

La framboise Tulameen
Verveine, basilic camphré

L'orge malté
Café blanc, vinaigre de whisky

Horizon 340€

Sentier du littoral 270€

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