



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, basilic

Le cèpe

Extraction crayeuse, œufs de brochet, livèche

La langue de boeuf

Cerise fermentée, herbes de la Garrigue

La sérieole

Tomate de pays, aspérule odorante

Le ris de veau

Physalis, cacahuètes, tagète passion

La figue

Champagne rosé, poivre Andaliman

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.