



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 cèpe

Extraction crayeuse, oeufs de brochet, livèche

Le thon rouge

Shiso, kiwi, concombre

La Saint-Jacques

Daikon, berce, pamplemousse

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

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.