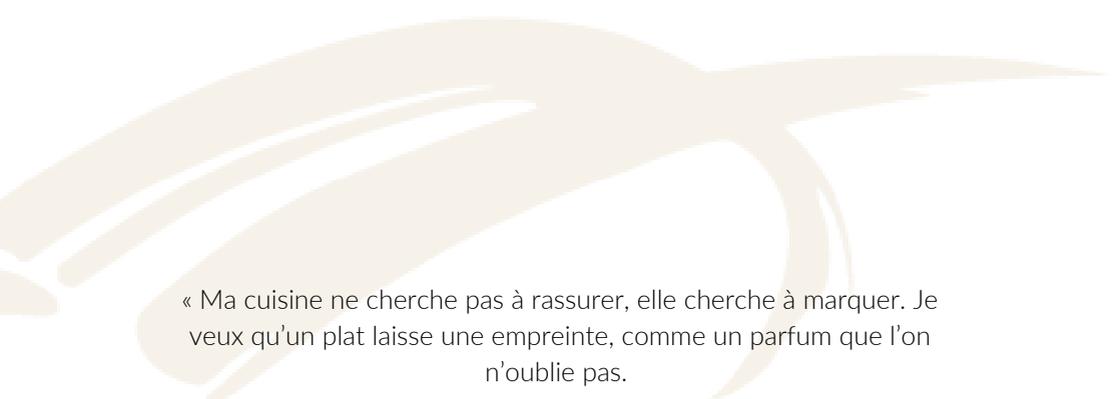




LA CHÈVRE D'OR





« 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

Viande d'origine française
Prix en euros toutes taxes comprises

 **L'asperge blanche de Provence**
Citron d'Eze, sauge miel, pistache

L'artichaut épineux
Seiche, parmesan, menthe réglisse

 **Le thon rouge**
Shiso, kiwi, concombre

La moule de Méditerranée
Morilles, pin Sylvestre, sauce XO

 **Le rouget**
Cime di rapa, orange de nos jardins, mezcal

 **L'agneau de Sisteron**
Fraise du pays, coriandre, olive de Nice

 **La bergamote de nos jardins**
Criste marine, nuage de brebis

La noisette
Thé noir, mucilage de cacao

Horizon 340€
 **Sentier du littoral 270€**