



La cuisine personnelle du chef Tom Meyer évoque des souvenirs empreints d'émotions et met en valeur les produits de notre terroir.

La puissance aromatique de ses créations s'exprime au travers de contrastes poétiques, mis en scène par des dressages graphiques.

De ses racines aux rivages de la Méditerranée le chef vous invite à le suivre dans son univers culinaire lumineux.

Taxes et services compris - Prix nets en Euros
Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express, JCB
Chèques Relais & Châteaux, Travellers, Diners

Le mulot de Méditerranée

Aquarelle de crevettes grillées, basilic

La tomate cerise

Melon vert, myrte, eau de pourpier d'été

La sardine

Algues de nos côtes, nuances de verts

La pêche du jour

Condiment pissalat, baies roses, coriandre

Le veau

Feuilles de figuiers de nos jardins, arômes tertiaires

La vanille Mexicaine

Champagne, arlette croustillante

Horizon • 220€

Sentier du littoral • 140€

Servi tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés.