



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

### La tomate cerise

Melon vert, myrte, eau de pourpier d'été

### Le bœuf Wagyu

Consommé fumé, concombre, menthe

### Le cèpe

Mûre, noisette, géranium rosat

### Le gamberoni

Mirabelle au vin jaune, reine des près, safran

### La pêche du jour

Condiment pissalat, baie rose, coriandre

### Le veau

Feuilles de figuiers de nos jardins, arômes tertiaires

### La figue

Myrtilles sauvages, sorbet à la sauge cassis

### La vanille Mexicaine

Champagne, arlette croustillante

**Horizon • 340€**

 **Sentier du littoral • 270€**