

Collaborer avec Louis Vuitton,  
c'est faire partie de l'histoire d'une Maison unique  
et construire une amitié solide, comme celle  
que j'ai avec Maxime et tous les passionnés  
qui m'entourent.

Arnaud Donckele





## DÉGUSTATION DE CEVICHES

À prendre à l'apéritif ou pour commencer

Ceviche  
(60 gr)

Saint-Pierre - mangue, algues

32 €

Thon, avocat, coriandre

35 €

Loup agrumes, menthe

36 €



Homard, fenouil, basilic

52 €





## POUR COMMENCER...

	Soupe glacée de tomates, parfumée à la coriandre odorante et huile d'olive Tartare végétal, sorbet cœur de bœuf	30 €
	Tableau d'artichauts aux salades poivrées, Saucé d'un éphémère de rouille végétale	32 €
	Carpaccio de daurade royale, pêches blanches et jaunes, Délicatement relevé à la verveine	48 €
	Carpaccio de gamberonis sauvages, gaufre tiède, Crème et sorbet de corail	54 €
	Langoustine et fenouil de Provence, Velours de tagète à l'absinthe	72 €





## POUR SUIVRE...

Saint-Pierre cuit en vapeur d'algue et citronnelle, Sabayon citron de pays et livèche	52 €
Avec Caviar Golden Impérial (12gr)	100 €
Pavé de loup grillé à l'âtre et fumé, sauce aérienne et endiablée	72 €
Pavé de turbot en écailles de truffe d'été, ma vierge Riviera	82 €
Homard ou langouste à la braise,	avec homard 82 €
Sauce vinaigrette tempérée « Cabusade »	avec langouste 144 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes des potagers varois  
à l'huile d'olive verveine ainsi que de ma mousseline exclusive pour Louis Vuitton







## POUR SUIVRE...

Volaille fermière, sabayon au romarin, girolles et banyuls	48 €
--	------

Côtes d'agneau des pâturages rocheux, Jus corsé « retour d'un voyage dans l'Atlas »	61 €
--	------

 Pâtes « Zitone » fourrées de tomates Marmande et truffe noire, Crème de parmesan, basilic, jus corsé	80 €
--	------

Tous nos plats sont accompagnés de légumes des potagers varois  
à l'huile d'olive verveine ainsi que de ma mousseline exclusive pour Louis Vuitton



*L'art du savoir-faire sur la transformation  
des matières ou la fragilité humaine est au coeur  
de chaque création. J'espère que mes équipes et  
celles d'Arnaud nous apporteront une petite touche  
d'amour et d'indulgence...*

*Maxime Frédéric*





## **RÊVES SUCRÉS**

par Maxime Frédéric

### **LES ENTREMETS**

La vanille – crème glacée à la vanille  
25 €

La noisette – glace citron  
25 €

Le chocolat grand cru – sorbet framboise, sauce chocolat  
25 €

La Tropézienne minute – fleur d'oranger givrée  
22 €

La gaufrette chocolat glacé façon profiterole  
24 €





## **RÊVES SUCRÉS**

par Maxime Frédéric

### **GLACE MINUTE DOLCE VITA**

Sorbet fraise, collection de fraises et framboises

Sorbet fraise et glace yaourt, marmelade de différentes variétés d'agrumes vanillés

Glace yaourt, figues fraîches et rôties, granola et miel de châtaigner

**24 €**



HT





## NOS DOUCEURS CHOCOLATÉES

Nous avons sélectionné les meilleures variétés de cacao en parcourant le monde auprès de petits producteurs. Nos tablettes allient des goûts subtils et variés. Dégustation sur place ou à emporter.

### NOS SIGNATURES

<b>Fleur de Monogram</b>	25 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Praliné noisette et caramel à la vanille de Tahiti</li><li>• Praliné cacahuète et caramel à la vanille de Madagascar</li><li>• Praliné pistache et caramel à la fleur d'oranger</li><li>• Praliné sarrasin et caramel à la vanille bleue de la Réunion</li></ul>	
<b>Noisettes enrobées</b>	25 €
<b>Barre chocolatée</b>	21 €
<b>Guimauves 6 pièces</b>	25 €

### TABLETTE DAMIER

Pure origine chocolat noir grand cru 75 % - Vietnam	18 €
Pure origine chocolat au lait grand cru 40 % - Pérou	18 €
À l'ancienne non conchée chocolat noir 75 % - République dominicaine	18 €
À l'ancienne non conchée chocolat au lait 40 % - Madagascar	18 €

### PÂTE À TARTINER - 330 g

<b>Pâte à tartiner, noisettes broyées à la meule de pierre</b>	25 €
<i>Mariage entre les noisettes françaises, la vanille bleue de la Réunion et le chocolat au lait du Pérou.</i>	

*Les Arts de la Table Louis Vuitton sont disponibles en exclusivité dans les magasins de Saint Tropez, Cannes et Monaco.*

*Nous n'acceptons pas les chèques.*

*Cartes de crédit acceptées : Visa, American Express, Master Card, JCB, Discovers, Diner's Club et Union Pay  
Prix nets, taxes et service inclus.*

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine France par nos producteurs.  
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.*



