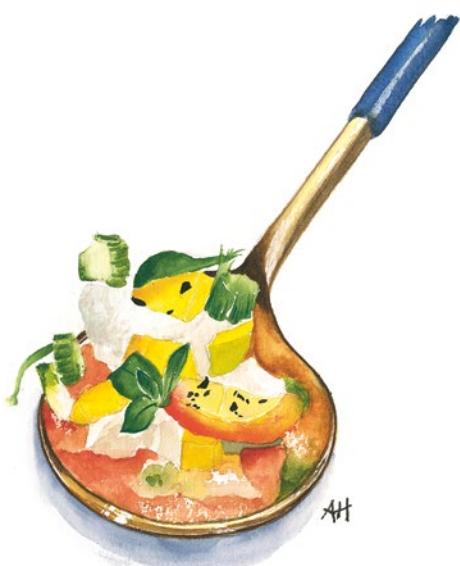


Collaborer avec Louis Vuitton,
c'est faire partie de l'histoire d'une Maison unique
et construire une amitié solide, comme celle
que j'ai avec Maxime et tous les passionnés
qui m'entourent.

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 €



AH



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, Sauce vinaigrette tempérée « Cabusade »	82 € avec homard 144 € avec langouste

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 cœur
de chaque création. J'espère que mes équipes et
celles d'Arnaud nous apporteront une petite touche
d'amour et d'indulgence...*

Maxime Frédéric



AH



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 €



AH



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

Fleur de Monogram	25 €
• Praliné noisette et caramel à la vanille de Tahiti	
• Praliné cacahuète et caramel à la vanille de Madagascar	
• Praliné pistache et caramel à la fleur d'oranger	
• Praliné sarrasin et caramel à la vanille bleue de la Réunion	
Noisettes enrobées	25 €
Barre chocolatée	21 €
Guimauves 6 pièces	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

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

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.*

