

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





## MENU VOYAGE EXPRESS

Le plaisir de choisir en 3 actes  
165€

### POUR COMMENCER...

 Tartelette de tomates cerises, basilic et huile d'olive,  
vinaigrette de Marmande des plantations de Grimaud

ou

 Barigoule de légumes du jardin de Sidney et de Provence,  
vinaigrette embaumée de mandarine berlugane

ou

 Belles ravioles, truffe et mozzarella di bufala,  
marmelade de tomates subtilement truffée  
version plat + 20€

ou

Fines tranches de dorade, fraîcheur d'herbes  
poivrées de l'arrière-pays

ou

Carpaccio de gamberonis sauvages, gaufre tiède,  
sorbet corail parfumé à la verveine odorante

ou

Thon rouge de pleine mer, chair de tourteau,  
velours « retour de voyage en Asie »





## POUR SUIVRE...

Saint-Pierre cuit en vapeur d'algues et citronnelle,  
sauce aérienne au citron de pays et livèche  
avec caviar Golden Impérial (12 gr) + 48€

ou

Loup de Méditerranée grillé à l'âtre et fumé,  
sauce vierge simplissime et limono medica  
à partager (pour deux personnes)

ou

Rouget de roche juste saisi, éclats de poutargue,  
sabayon de rouille végétale au vin d'orange

ou

Homard ou langouste à la braise,  
sauce vinaigrette tempérée « Cabusade »  
avec langouste + 60€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes des potagers varois  
à la verveine et d'une mousseline créée en exclusivité pour Louis Vuitton





## POUR SUIVRE...

Volaille fermière rôtie,  
jus réconfortant à l'origan des Alpilles

ou

Selle et côte d'agneau rôties,  
jus comme un souvenir du Moyen-Orient

Tous nos plats sont accompagnés de légumes des potagers varois  
à la verveine et d'une mousseline créée en exclusivité 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

La gaufrette, chocolat glacé, façon profiterole

*ou*

Le vacherin à la rhubarbe et Beames-de-Venise

*ou*

La Pavlova à la framboise et verveine

*ou*

La coupe glacée à la fraise

*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, Discover, Diner's Club et Union Pay  
Prix nets, taxes et service inclus.*

*Eau et café inclus.*

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