

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 GRAND VOYAGEUR

Pour l'ensemble de la table

230 €

*Accord route du Grand Voyageur*

125 €

Séquence de petits plats salés

Cappuccino du jardin de Pampelonne rafraîchi au gingembre,  
poupon de légumes marinés, retour d'Asie



Tartelette de tomates varoises,  
vinaigrette de Marmande parfumée à la tagète



Linguines aux gamberonis sauvages,  
beurre coraillé parfumé au basilic de nos régions



Saint-Pierre en meunière de kombu et agrumes d'hiver,  
jus d'arêtes champenois

ou

Volaille rôtie, velouté fortunella,  
tartelette d'abattis au foie gras



Vacherin à la rhubarbe et Beaumes-de-Venise

ou

*Meringue soufflée citron noisette*



Gaufrette, chocolat glacé, façon profiterole





## MENU VOYAGE EXPRESS

185 €

Séquence de petits plats salés



Le plaisir de choisir en 3 actes



Douceur sucrée

## À LA CARTE

Entrée

55 €



Plat (hors supplément)

80 €



Dessert

30 €



## POUR COMMENCER...



Tartelette de tomates varoises,  
vinaigrette de Marmande parfumée à la tagète

ou

Balade dans le jardin de Sydney,  
vinaigrette champêtre à la livèche

ou

Belles ravioles aux girolles, éclats d'amandes,  
tomates soyeuses marbrées au vin oxydé\*

*\*Option végétarienne en plat, supplément 25 €*

ou

Linguines aux gamberonis sauvages,  
beurre coraillé parfumé au basilic

ou

Fines tranches de pageot de Méditerranée,  
fraîcheur d'herbes poivrées de l'arrière-pay

ou

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



## POUR SUIVRE...

Saint-Pierre en meunière de kombu et agrumes d'hiver,  
jus d'arêtes champenois

*Option avec caviar (12 gr), supplément 48€*

*ou*

Loup grillé à l'âtre et fumé,  
sauce vierge simplissime parfumée à la tomate et cèpes d'automne

*ou*

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

*ou*

Homard\* à la braise,  
éphémère des têtes infusées au shiso

*ou*

Langouste en vapeur d'algues et citronnelle,  
vinaigrette tempérée «Cabusade» à la mélisse

*à partager pour 2 personnes*

*ou*

Volaille rôtie, velouté fortunella,  
tartelette d'abattis au foie gras

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

Gaufrette, chocolat glacé, façon profiterole

ou

Vacherin à la rhubarbe et Beaumes-de-Venise

ou

Meringue soufflée citron noisette

ou

Timbale glacée de figues renversées

*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.*

*Eau et café inclus.*

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