

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 de petits pois du jardin de Grimaud rafraîchi à la verveine,
poupon de légumes marinés, retour d'Asie



Ballet d'asperges vertes et blanches de l'Argens,
velours à l'olive taggiasche



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



Barbue en meunière d'algues et agrumes d'hiver au caviar,
jus d'arêtes champenois

ou

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



Timbale glacée de fraises renversées



Meringue soufflée citron noisette



MENU VOYAGE EXPRESS

Le plaisir de choisir en 3 actes
185€

POUR COMMENCER...

Ballet d'asperges vertes et blanches de l'Argens,
velours à l'olive taggiasche

ou



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

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 loup de Méditerranée,
fraîcheur d'herbes poivrées de l'arrière-pays

ou

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



POUR SUIVRE...

Barbue en meunière d'algues et agrumes d'hiver,
jus d'arêtes champenois*

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

ou

Sole grillée à l'âtre et fumée,
sauce vierge simplissime et limono Medica

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

**Pour le plaisir de ce plat avec langouste, supplément 60€*

ou

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

ou

Feuillet de Wagyu,
bouillon bourgeois à l'essence de myoga

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 fraises renversées



Vivienne glacée vanille et fleur d'oranger

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.*

