

La cuisine est avant tout faite d'amour, de partage et d'émotion.  
Mes équipes et moi-même mettons tout en œuvre afin que chaque repas, bien qu'éphémère, soit étonnant et singulier à la fois.

Nous nous émerveillons chaque jour des attraits et de la beauté de notre région. En guise d'offrandes, nous nous ingénions modestement à valoriser pour nos convives les produits de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs.

***Aurélien Véquaud***  
*Chef de La Passagère*

Depuis notre terrasse surplombant la Grande Bleue, nous avons imaginé une harmonie entre mets et vins exclusivement issus des îles méditerranéennes, pour sublimer la cuisine du Chef Aurélien Véquaud.

Nous sommes partis à la découverte de cépages oubliés et de crus rares, dénichés dans des terroirs insolites, fruits du travail passionné de vignerons artisans.  
Nous vous embarquerons pour une croisière aux saveurs subtiles, où chaque vin, empreint de caractère et de singularité, viendra magnifier chaque plat et transformer votre repas en une expérience unique et inoubliable.

***Aymerick Verdy***  
*Chef Sommelier*

## *GREEN LIGHT*

LE CHAMPIGNON  
Noisette cazette et calamansi

---

LE POIREAU  
Capucine et citron kosho

---

LA POMME DE TERRE  
Chèvre de Valbonne et cresson

---

LA MORILLE DES PINS  
Miso d'orge de l'arrière pays Provençale et livèche

---

MYRIADES ET ETOILES

175€

## *LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER*

en cinq verres (10cl)

*BULLES, JUS & DÉLICES*

80€

*LES ILES DE LA MEDITERRANEE*

130€

*PRESTIGE*

190€

***MER EN HERITAGE***

LE GAMBON

Prune du Haut-Var et velours coraillé

LISETTE GRILLÉE

Graines de moutarde, oignon doux et l'huile de laurier

L'ESQUINADO

Fenouil, écume à la verveine

RETOUR DE PECHE

Marinière de coquillages et caviar Oscière « Prunier »

MYRIADES ET ÉTOILES

195€

***LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER***

en cinq verres (10cl)

*BULLES, JUS & DÉLICES*

80€

*LES ILES DE LA MÉDITERRANÉE*

130€

*PRESTIGE*

190€

## *INVITATION AU VOYAGE*

Un voyage initiatique en Méditerranée,  
où saveurs innovantes et régionales sont mises en valeur en sept tonalités.

250€

### *LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER*

en sept verres (8cl)

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

190€

PRESTIGE

260€

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Prix en euros toutes taxes comprises

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour connaître la liste des produits allergènes.

## *FROMAGE*

BROSSE DU ROVE, LAURENCE CHAULLIER

28€

OLIVES NOIRES ET VINAIGRETTE DE LA GARRIGUE

CHARIOT DE NOS ARTISANS FERMIERS

35€

FRAIS ET AFFINÉS

## **PECHEURS**

la Maison Giol, Mathieu Chapel, Laurent Daniel,  
Jean-Marie Pédrón, Antonie et James de la poissonnerie de Puget-sur-Argens,  
Top Méditerranée

## **BOUCHERS**

Boucherie Agricole (viande origine France)

## **MARAÎCHERS**

Luca du marché Provençal Christian Boselli, Sandra Prat, L'agrumiste,  
La Pousseraie, Romain pour la maison Terroir Truffes, Famille Bastelica

## **SAUNIER**

Fleur de sel de Noirmoutier de Nicolas Benetreau

## **PRODUCTEUR DE SAFRAN**

Emmanuelle Poulain du Jas des Rochers

## **HORTICULTEUR**

Matthias Meilland pour les Roses Belles Rives ®

## **MAÎTRES-FROMAGERS ET AFFINEURS**

Fromagerie Mons, Laurence Chaullier pour la Brousse du Rove et fromages frais  
Ferme Jean-Noël Castaing pour le brebis de la vallée d'Ossau