

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*

De notre terrasse surplombant la Grande Bleue, avec la cuisine méditerranéenne du Chef nous avons imaginé un accord mets et vins qui proviennent uniquement d'îles de Méditerranée.

Pour ce, nous sommes allés chercher dans les endroits les plus insolites, des cépages oubliés et quelques vins à forte personnalité, mais de production confidentielle. Nous vous invitons à un voyage fait de subtiles saveurs et de vins d'artisan qui feront de ce moment quelque chose d'unique et mémorable.

*Aymerick Verdy*  
*Chef Sommelier*

*GREEN LIGHT*

PETITS POIS PAYS  
Rafraîchis à la menthe bergamote

---

ASPERGE DE PROVENCE  
Noisette Cazette et fleurs de câpres

---

LA POMME DE TERRE  
Chèvre de Valbonne et ail des ours

---

LA MORILLE FARCIE  
Oignons caramélisés et huile de tagète

---

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€

Tarifs nets, taxes et service inclus.

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

*MER EN HERITAGE*

ASPERGE DE PROVENCE  
Ventrèche de thon affiné et capucine

---

L'ESQUINADO  
Fenouil, écume à la verveine

---

LANGOUSTINE ROTIE  
Fleur de sureau, pamplemousse et brocoletti

---

RETOUR DE PECHE  
Marinière de coquillages et caviar Oscière prestige

---

MYRIADES ET ETOILES

195€

*LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER*

en cinq verres (10cl)

*BULLES, JUS & DÉLICES*

80€

*LES ILES DE LA MEDITERRANEE*

130€

*PRESTIGE*

190€

Tarifs nets, taxes et service inclus.

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

*INVITATION AU VOYAGE*

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

250€

*LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER*

en huit verres (8cl)

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

190€

PRESTIGE

260€

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Tarifs nets, taxes et service inclus.

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**

Mathieu Chapel, Romain Dutriau, la Maison Giol, Laurent Daniel,  
Jean-Marie Pédron et la poissonnerie de Puget-sur-Argens

## **BOUCHERS**

Boucherie Agricole (viande origine France)

## **MARAÎCHERS**

Marielle Marconcini, Christian Boselli, Sandra Prat, L'agrumiste,  
La Pousseraie, Romain pour la maison Terroir Truffles, 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 et Laurence Chaullier