

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

TOMATE DE PROVENCE
Rafraîchie à la tagète et vinaigre floral

LE LIUM
Retour du marché et beurre safrané

LA POMME DE TERRE
Chèvre de Valbonne, basilic et citron

LE CHAMPIGNON
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