

DU MERCREDI AU LUNDI SOIR

JULIE CHEVENARD

Après plus de dix ans passés entre pâtisserie et cuisine à Paris, Julie développe aujourd'hui son activité de cheffe indépendante.

Sa cuisine est vivante, généreuse et instinctive. Elle s'appuie sur les produits de saison et les recettes du quotidien, qu'elle réinterprète à travers des associations franches, des contrastes assumés et un vrai sens du détail.

Curieuse et passionnée par l'art sous toutes ses formes, elle nourrit sa créativité de multiples influences qui façonnent une cuisine personnelle, délicate et colorée.

En mai 2025 elle a participé au lancement des résidences de MER & Fils, laissant un doux souvenir aux papilles hyéroises. C'est donc une évidence de la retrouver derrière nos fourneaux pour la résidence d'août.

ACTE IV
AOÛT 2026

ENTRÉES

Gaspacho de melon, guindillas, huile de figuier et fleurs de capucine 14€

Haddock à la flamme, salade de pommes de terre grenailles, échalotes confites, olives et herbes fraîches 16€

Tartare de bœuf au couteau et œufs de truite, mayonnaise harissa, concombre 18€

PLATS

Salade de coco, salsa verde, poivrons grillés, citron confit, cébettes à la flamme, herbes fraîches 26€

Pavé de maigre, caviar d'aubergines, haricots verts, ail frit, spicy fumet 32€

Pluma ibérique, sucrose braisée au barbecue, tomates anciennes, courgettes confites, jus réduit au tamarin 29€

DESSERTS

Pavlova, pêches pochées au romarin, chantilly fumée, sumac 12€

Moelleux semoule & amande, abricots rôtis, fleur d'oranger 12€

Glaces Rivage, Carqueiranne 9€