



Benoît Witz et son équipe

« Eating well, looking good. »

Une cuisine légère et raffinée, subtile liaison entre bien-être et gastronomie.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Prix nets en euro. Taxes et service compris

Pour commencer...

Velouté de crustacés, langoustine de Monaco <i>lait caillé, champignon et citronnelle</i>	34
Asperges vertes et blanches  <i>morilles brunes, sauce Hollandaise</i>	30
Pâté en croûte, lapereau, olive et romarin <i>fèves et pousses d'herbes</i>	28
Cookpot de petits pois et légumes primeurs   <i>à la bourgeoise, jardin floral</i>	32
Daurade royale de nos côtes en Céviche  <i>caviar de lentilles Beluga</i>	34

Les classiques de l'Hôtel Hermitage

Caviar Oscietre «Kaviari» 50 gr <i>blinis et garnitures</i>	155
Risotto Carnaroli onctueux <i>retour du marché de la Condamine</i>	40
Bouillabaisse en trois paliers <i>beignets</i> <i>soupe de poissons de roche</i> <i>rascasse au plat, pomme calisson</i>	92

Terre et mer

Volaille de Bresse à la broche <i>asperges vertes et pommes grenailles</i>	48
Ris de veau <i>morilles et légumes croquants</i>	50
Diable des mers en amertume  <i>carotte nouvelle, kumquat</i>	46
Bar de ligne  <i>artichauts violets, condiment truffe</i>	56
Rouget de roche  <i>courgette violon du pays</i>	42

A partager (pour 2 pers.)

Langouste grillée <i>riz sauvage de camargue</i>	p.p. 95
Poisson de pêche locale  <i>garniture riviera</i>	p.p. 65
Chateaubriand à la cheminée <i>Monalisa et légumes verts, sauce béarnaise</i>	p.p. 55

Fromages

Sélection de fromages frais et affinés, Céneri Monaco <i>mesclun Niçois</i>	24
---	----



Plat Vegan

Nos poissons sont issus de la pêche durable de la charte de Mister Goodfish

Les douceurs

Nicolas Baygourry et son équipe vous proposent,

Soufflés signatures 24

Grand Marnier, agrume, glace calisson

Citron de Menton, zestes confits, granité Limoncello

Chocolat, sorbet cacao café, gruë et fleur de sel

Fraisier contemporain, goyave rose 24

Framboise et miel de nos ruches, pignon de pin 26

Sphère chocolat Ceiba, glace peppercorn Costa Rica 28

Feuille à feuille *chocolat lacté, noix de coco, ananas* 24

Blanc-manger à la vanille, fève tonka et mangue 20

Fruits frais de saison, sorbet pur fraise 22

Palette de glaces et sorbets maison 20

confiture au lait de Rocagel