



**Chef : Benoît Witz e la sua squadra**

« Eating well, looking good ».

Una cucina leggera e raffinata, sottile legame tra il benessere e la gastronomia.

.

*Se presentate un'intolleranza o un'allergia ad alcuni prodotti, vi saremo grati di volercene informare alla presa della comanda.  
Prezzi netti in Euro. Tasse e servizio inclusi.*

La  N A T U R E by Benoît Witz :

**Verdure “Terre di Monaco”**   
*di stagione, condimento avocado*

## Per iniziare...

|                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Vellutata di crostacei, scampi di Monaco</b><br><i>latte cagliato, funghi e citronella</i>                                                                                                                                                  | 34 |
| <b>Asparagi verdi e bianchi</b> <br><i>funghi spugnole, salsa Olandese</i>                                                                                    | 30 |
| <b>Paté in crosta, coniglio, olive e rosmarino</b><br><i>fave e cime d'erbe</i>                                                                                                                                                                | 28 |
| <b>Cookpot di piselli e prime verdure</b>  <br><i>giardino floreale</i> | 32 |
| <b>Orata delle nostre coste in Ceviche</b> <br><i>lenticche Beluga</i>                                                                                      | 34 |

## I classici dell’Hôtel Hermitage

|                                                                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Caviale Osciètre «Kaviari» 50 gr</b><br><i>blinis e contorni</i>                                                                          | 155 |
| <b>Risotto Carnaroli cremoso</b><br><i>ritorno dal mercato della Condamine</i>                                                               | 40  |
| <b>La bouillabaisse in tre servizi</b><br><i>frittura</i><br><i>zuppa di pesce di roccia</i><br><i>scorfano al piatto, patatine calisson</i> | 92  |

## Terra e Mare

|                                                                                                                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Pollame di “Bresse” alla brace</b><br><i>asparagi verdi, patatine</i>                                                                                          | 48 |
| <b>Animelle di vitello</b><br><i>funghi spugnole e verdure croccanti</i>                                                                                          | 50 |
| <b>Rana pescatrice agli agrumi</b> <br><i>carote novelle, kumquat</i>            | 46 |
| <b>Branzino pescato alla lenza</b> <br><i>carciofi viola, condimento tartufo</i> | 56 |
| <b>Triglia di scoglio</b> <br><i>Zucchine “trombetta” a chilometro zero</i>      | 42 |

## Da condividere (per 2 pers.)

|                                                                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Aragosta grigliata</b><br><i>riso selvatico della Camargue</i>                                                                           | p.p. 95 |
| <b>Pesce di pesca locale</b> <br><i>contorno riviera</i> | p.p. 65 |
| <b>“Chateaubriand” al caminetto</b><br><i>patate Monalisa, verdure verdi, bernese</i>                                                       | p.p. 55 |

## Formaggi

|                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Selezione di formaggi freschi e stagionati, “ Céneri Monaco”</b><br><i>misticanza di Nizza</i> | 24 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|



*I nostri pesci provengono dalla pesca sostenibile*

*Vegano*

# Dessert

Nicolas Baygourry e la sua squadra vi propone

## **Soufflés firmati** 24

Grand Marnier, agrumi, gelato al calisson

Limone di Mentone, scorza candita, granita al Limoncello

Cioccolato, sorbetto cacao caffè, grué e fior di sale

## **“Fraisier” contemporánea**, guaiava rosa, 24

## **Lampone e miele** dei nostri alveari, pinoli 26

## **Sfera di cioccolato Ceiba**, gelato di “peppercorn di Costa Rica” 28

## **Sfoglia di cioccolato** al latte, coco, ananas 24

## **Blanc-manger alla vaniglia**, fava tonka e mango 20

## **Frutti freschi di stagione**, sorbetto alla fragola 22

## **Selezioni di gelati e sorbetti fatti in casa** 20 marmellata con latte di Rocagel