



le vistamar

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 dei giardini dell'Hermitage 
polpa di olive

Per iniziare...

Pomodoro di campo e bacche rosse <i>mozzarella di Bufala</i>	30
Verdure marinate allo zafferano di Provenza <i>funghi d'estate</i>	28
Acciuga del litorale  <i>Caviar di melanzane e socca</i>	32
Astice blu in freschezza <i>anguria e gelatina di pepe all'anice</i>	68
Paté in crosta, pollo, foie gras e carciofi <i>antipasti</i>	34

I classici dell'Hôtel Hermitage

Caviale Oscière «Kaviari» 50 gr <i>blinis e contorni</i>	155
Risotto Carnaroli , <i>pomodori e tartufo d'estate</i>	40
La bouillabaisse in tre servizi <i>In ceviche</i> <i>zuppa di pesce di scoglio</i> <i>scorfano al piatto</i>	92

Terra e Mare

Sella di agnello delle PreAlpi <i>piccoli farciti di verdure</i>	48
Vitello e lardo di Colonnata <i>bietola, gallinacci, pomodori</i>	50
San Pietro di mediterranea  <i>zucchine del paese e basilico</i>	56
Merluzzo  <i>“ratatouille”</i>	44
Triglia  <i>patate calisson, pomodori canditi</i>	46

Da condividere (per 2 pers.)

Gamberoni del golfo di Genova <i>ravioli alla ricotta e limone</i>	p.p. 78
Pesce di pesca locale  <i>Contorno riviera</i>	p.p. 65
Costata di manzo al caminetto <i>funghi d'estate</i>	p.p. 60

Formaggi 24

Selezione di formaggi freschi e stagionati, “ Céneri Monaco”
misticanza di Nizza



Vegano

I nostri pesci provengono dalla pesca sostenibile

Dessert

Nicolas Baygourry e la sua squadra vi propone

Soufflé	24
Grand Marnier, agrumi e melone, gelato al calisson	
Lampone, sorbetto basilico, yuzu	
Cioccolato nero, menta peperita, croccante	
Fragole Mara des bois	28
<i>meringa barbabietola, yogurt ghiacciato, aloe vera</i>	
Pesca cotta al ribes nero	24
<i>sorbetto verbena, mandorle fresche e croccante</i>	
Timballo al cioccolato Nyangbo	26
<i>caramello speziato, biscotto alla nocciola</i>	
Albicocca arrostita al miele bio dei nostri alveari	24
<i>sfera cioccolato Andoa, pimento di Jamaica</i>	
Blanc-manger alla vaniglia e bacche del periodo	20
<i>pompelmo e fragole</i>	
Frutti freschi di stagione	26
sorbetto alla fragola	
Selezione di gelati e sorbetti fatti in casa	20
<i>marmellata con latte di Rocagel</i>	



Miele bio dei nostri alveari