



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

La  **NATURE** by Benoît Witz :

Légumes des jardins de l'Hermitage 
pulpe d'olive




Pour commencer...

Tomate ancienne et baies rouges <i>mozzarella di Bufala</i>	30
Escabèche de légumes au safran de Provence  <i>champignons d'été</i>	28
Anchois du littoral  <i>caviar d'aubergine et socca</i>	32
Homard bleu en fraîcheur <i>pastèque et gelée poivre anis</i>	68
Pâté en croûte, volaille, foie gras et artichaut <i>antipasti</i>	34


Les classiques de l'Hôtel Hermitage

Caviar Oscietre «Kaviari» 50 gr <i>blinis et garnitures</i>	155
Risotto Carnaroli <i>tomates et truffe d'été</i>	40
Bouillabaisse en trois paliers <i>en ceviche</i> <i>soupe de poissons de roche</i> <i>chapon cuit au plat</i>	92

Terre et mer

Canon d'agneau des Pré-Alpes	48
<i>petits farcis de légumes</i>	
Grenadin de veau et Colonnata	50
<i>blettes, girolles, tomates</i>	
Saint-Pierre de méditerranée 	56
<i>courgettes violon du pays et basilic</i>	
Dos de merlu 	44
<i>ratatouille comme un stockfish</i>	
Rouget de roche 	46
<i>pommes calisson, tomates confites</i>	

A partager (pour 2 pers.)

Gamberoni du Golfe de Gênes	p.p. 78
<i>ravioles citron</i>	
Poisson de pêche locale 	p.p. 65
<i>garniture riviera</i>	
Côte de bœuf à la cheminée	p.p. 60
<i>poêlée de champignons d'été</i>	

Fromages

24

Sélection de fromages frais et affinés, Céneri Monaco
mesclun Niçois



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, agrumes et melon, glace calisson

Framboise, sorbet basilic, écume yuzu

Chocolat noir, menthe poivrée, craquant au grué

Fraises Mara des bois 28

meringues betterave yaourt glacé, aloé vera

Pêche pochée au cassis 24

sorbet verveine, amandes fraîches et croustillantes

Timbale au chocolat Nyangbo 26

caramel épiced, biscuit noisette

Abricot rôti au miel bio de nos ruches 24

sphère chocolat Andoa, piment de Jamaïque

Blanc-manger vanille et baies de timut 20

pamplemousse et fraises

Fruits rouges de saison 26

sorbet pur fraise

Palette de glaces et sorbets maison 20

confiture au lait de Rocagel



Miel bio issu de nos ruches