



le vistamar

Chef : Benoît Witz

« Eating well, looking good ».

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

La **N**A T U R E by Benoît Witz :

Tenere verdure e frutta “Terre di Monaco”
accompagnate di un té agli agrumi

Per iniziare...



Animella di vitello e foie gras

insalata di stagione

36



Cannelloni alle verdure di stagione

zucca “alla royale”, petali di fiore

28

Cookpot, capesante arroste

grano saraceno, yuzu

42

Grancevole in tartina

tapenade di alghe al dragoncello

36

Ravioli alle erbe tritate, carciofi spinosi

cedro e noci

30

Brodo alla “Parmentier”

toast francese, porro e tartufo

26

I classici dell’Hôtel Hermitage

Caviale Oscière, blinis e condimento 50 gr

155

La “Bouillabaisse” del Vistamar in tre servizi

85

Nel fritto, pomodoro, zuccina e calamaro

Nella zuppa, crostacei, crostini e la salsa “rouille”

San Pietro, scorfano, rana pescatrice, merlano, branzino

Risotto Carnaroli cremoso

38

ritorno dal mercato della Condamine

Terra e Mare

Ombrino <i>carciofi con pepe e tartufo nero</i>	46
Triglia <i>riso "paella e puntarella"</i>	40
Rombo delle nostre coste <i>agrumi locali</i>	60
Crostacei e conchiglie <i>pasta artigianale, zenzero e curcuma</i>	56
Pollo lessato " Le Parfait " <i>ortaggi a radice, salsa Albufera</i>	48

Da condividere (per 2 pers.)

Sogliola del Mediterraneo <i>spinaci e patate dolci</i>	p.p. 70
Chateaubriand cotto a legna <i>Salsa "bearnaise" e patatine</i>	p.p. 55

Formaggi

Selezione di formaggi freschi e stagionati 24
insalata mesclun, frutta e marmellata

Desserts

I nostri gelati e sorbetti di produzione propria 20
**gelato e marmellata al latte di Rocagel*

I nostri soufflé 24

Grand Marnier, bagno di agrumi e sorbetto di mandarino

Nocciola, sorbetto yuzu, vellutata Azelia

Cioccolato 70% , gelato di cafe e zenzero

La frutta di stagione 26

Agrumi dell' "Haut Pays"
granella di di zucchero, formaggio bianco e dragoncello

Ananas Victoria
meringe al cocco, sorbetto pinacolada

Ciocolati di pura origine 28

Caramello, speculos e arancia candita
caraipe 66%

Gianduja, banana "fressinette Klamansi"
tanariva 33%

Senza rimorso 22

Frutti di stagione, granita litchi

Cupola di vaniglia , sciroppo d'agave, mango e frutto della passione