



# 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.

## Per iniziare...

**Vellutata di crostacei** 28  
*caviale di gamberoni*



**Primizie locali** 36  
*“vinaigrette” al tartufo*



**Asparagi verdi e bianchi** 42  
*spugnole al naturale all’ uovo “défait”*

**Céviche di ricciola delle nostre coste** 34  
*caffé e cereali*



**Ravioli primaverili** 32  
*brodo vegetale*

## I classici dell’Hôtel Hermitage

**Caviale Oscière “Kaviari” 50 gr** 155  
*blinis e condimento*

**Paté in crosta, pollame e foie gras “Andignac”** 36  
*antipasti , condimento senape viola*

**La “Bouillabaisse” del Vistamar in tre servizi** 85  
*frittura, salsa tartar  
zuppa di pesce di scoglio  
San Pietro, branzino, rana pescatrice, nasello, pesce scorpione*

**Risotto Carnaroli cremoso** 38  
*ritorno dal mercato della Condamine*

## Terra e Mare

<b>Rana pescatrice in foglie di limone</b>	48
<i>Verdure verdi, "aioli" e limone caviale</i>	
<b>Nasello alle alghe</b>	42
<i>brodo speziato, verdure croccanti</i>	
<b>Gamberoni del golfo di Genova</b>	60
<i>riso basmatii, salsa al cocco</i>	
<b>Dentice delle barche locali</b>	54
<i>Zucchine dolci, giardino marino</i>	
<b>Astice blu "Le Parfait"</b>	98
<i>Prime carote, kumquat, vaniglia</i>	

## Da condividere (per 2 pers.)

<b>San Pietro del Mediterraneo</b>	
<i>Spinaci, limone e patate</i>	p.p. 70
<b>Chateaubriand alla griglia</b>	p.p. 55
<i>patate "grenailles", "bearnaise"</i>	
<b>Spalla di agnello di latte</b>	p.p. 50
<i>a lunga cottura, cavolfiore e fave verdi</i>	



Pesca sostenibile

## Formaggi

**Selezione di formaggi freschi e stagionati** 24  
*insalata misticanza, 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**, *fragole e agrumi, gelato alla vaniglia di Tahiti*

**Lampone** , *sorbetto yuzu, basilico e lime*

**Cioccolato 70%** , *soberto al cacao, zabaione al capuccino*

*La frutta di stagione* 26

**“Fraisier” del Vistamar**  
*rosa, rabarbaro, biscotti secchi alle noce*

**Ciliegia dei nostri frutteti**  
*verbena e ribes nero*

*Cioccolato di pura origine* 28

**Ceiba 64%**, *come un “aftereight”*  
*granita di menta piperita*

**Jivara 40 %** , *nocciole, caffè e caramello speziato*

*Senza rimorso* 22

**Frutti di stagione**, *sorbeto di fragole e sciroppo d’agave*

**“Blanc- manger”**, **frutti della passione**  
*crema alleggerita al cacao*

## Menu di stagione

78



### Cereali, verdure e frutta “Terre de Monaco”

#### **Céviche di ricciola delle nostre coste**

*caffé e cereali*

*Oppure*

#### **Paté in crosta, pollame e foie gras “Andignac”**

*antipasti , condimento senape viola*

#### **Nasello alle alghe**

*brodo speziato, verdure croccanti*

*oppure*

#### **Spalla di agnello di latte**

*a lunga cottura, cavolfiore e fave verdi*

#### **Soufflé Cioccolato 70% ,**

*soberto al cacao, zabaione al cappuccino*

*oppure*

#### **Ciliegia dei nostri frutteti**

*vervena e ribes nero*

## Momento gourmand

140

(servito solo alla sera)



### Tenere verdure e frutta “Terre de Monaco”

*condimento sole*



#### **Primizie locali**

*“vinaigrette” al tartufo*

#### **Dentice delle barche locali**

*Zucchine dolci, giardino marino*

#### **San Pietro del Mediterraneo**

*Spinaci, limone e patate*

#### **Selezione di formaggi freschi e stagionati**

*insalata misticanza, frutta e marmellata*

#### **“Fraisier” del Vistamar**

*rosa, rabarbaro, biscotti secchi alle noce*



le vistamar

# La nuova formula per i “gourmet” esigenti \*

*59 euros - 59 minuti*

« Una cucina leggera e raffinata chi invita a condividere »

***Uno antipasto da condividere per  
l'esaltazione delle papille gustative***

\*\*\*

***Prodotti di mare***

*Oppure*

***Prodotti della fattoria***

*Oppure*



***Giardino del mediterraneo***

\*\*\*

***Dolce Momento***

*Un bicchiere di vino consigliato dal sommelier,  
½ bottiglia d'acqua minerale e cafe*

*\*dal lunedì al venerdì, esclusi giorni festivi, servito unicamente a pranzo*

*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.*



le vistamar



## Emozione da condividere alla totalità del tavolo\*



Asparago borghese



Spugnole dell'entroterra



Il pollo di Bresse

Momento di dolcezza 

120 €

*\*servito solo alla sera*

*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.*

