



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 Oscietre “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

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

Da condividere (per 2 pers.)

San Pietro del Mediterraneo	
<i>Spinaci, limone e patate</i>	p.p. 70
Chateaubriand alla griglia	p.p. 55
<i>patate "grenailles", "bearnaise"</i>	
Spalla di agnello di latte	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.

