



# le vistamar

**Chef : Benoît Witz et son équipe**

« Eating well, looking good ».

Une cuisine légère et raffinée, subtile liaison entre bien-être et gastronomie.

## Pour commencer...

**Soupe de coquillages marinière** 28  
*concombre et combawa*



**Primeurs de nos paysans** 36  
*vinaigrette truffée*



**Premières asperges vertes, morilles brunes** 42  
*œuf parfait en cookpot*

**Bonite rafraîchie, escabèche orange et romarin** 32  
*jardin marin*



**Champignons Sylvestre** 34  
*pâtes artisanales à l'épeautre, pousses d'herbes*

## Les classiques de l'Hôtel Hermitage

**Caviar Oscietre «Kaviari» 50 gr** 155  
*blinis et condiments*

**Pâté en croûte, volaille et foie gras «Andignac»** 36  
*antipasti, condiment moutarde violette*

**La bouillabaisse** en trois services 85  
*petite friture, sauce tartare*  
*soupe de poissons de roche, fenouil et frita*  
*Saint-pierre, loup, baudroie, merlu, rascasse*

**Risotto Carnaroli onctueux** 38  
*retour du marché de la Condamine*

## Mer et terre

<b>Diabie de mer en feuille de citronnier</b> <i>cerfeuil tubéreux et araignée de mer</i>	46
<b>Merlu aux algues</b> <i>bouillon épicé, légumes croquants</i>	42
<b>Gamberoni du Golfe de Gènes</b> <i>riz basmati , sauce coco</i>	60
<b>Encornet du littoral</b> <i>cèleri à l'encre</i>	40
<b>Homard bleu «Le Parfait»</b> <i>primeurs vanillés en barigoule</i>	98

## A partager (pour 2 pers.)

<b>Saint-pierre de Méditerranée</b> <i>épinard pousse, olive et pomme de terre « Trésor »</i>	p.p. 70
<b>Chateaubriand à la cheminée</b> <i>grenailles et asperges, béarnaise</i>	p.p. 55
<b>Epaule d'agneau de lait</b> <i>cuite longuement, chou-fleur et fèves</i>	p.p. 50



Nos poissons sont issus de la pêche durable

## Fromages 24

### **Sélection de fromages frais et affinés**

*mesclun, fruits et marmelade*

## Desserts

### **Palette de sorbets et glaces maison 20**

*glace et confiture au lait de Rocagel*

### **Soufflés signature 24**

#### **Grand Marnier, fraises et agrumes**

*crème glacée vanille de Tahiti*

#### **Framboise, yuzu, basilic et citron vert**

#### **Chocolat 70%, sorbet cacao, sabayon cappuccino**

### **Fruits de saison 26**

#### **Fraisier minute Vistamar**

*éclats de rose, rhubarbe et sacristains*

#### **Citron de Menton**

*confit et glacé, meringue*

### **Chocolats pure origine 28**

#### **Ceiba 64%, comme un after eight**

*granité menthe poivrée*

#### **Jivara 40%, noisettes, café et caramel épicé**

### **Sans remords 22**

#### **Coupe de fruits frais de saison, sorbet fraise et sirop d'agave**

#### **Blanc-manger, fruits de la passion, crème légère cacao**



le vistamar