



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...

Zuppa di molluschi marinati 28
 cetriolo e combawa



Primizie locali 36
“vinaigrette” al tartufo



Primi asparagi verdi, spugnole nere 42
all'uovo “parfait” in cookpot

Palamita con marinata d'arancia e rosmarino 32
giardino marino



Funghi “Sylvestre” 34
pasta di farro artigianale, germogli di erbe

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 <i>cerfoglio tuberoso e grancevole</i>	46
Nasello alle alghe <i>brodo speziato, verdure croccanti</i>	42
Gamberoni del golfo di Genova <i>riso basmatii, salsa al cocco</i>	60
Totani locali <i>sedano al nero di seppia</i>	40
Astice blu "Le Parfait" <i>"barigoule" di verdure alla vaniglia</i>	98

Da condividere (per 2 pers.)

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



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% , *sorbeto al cacao, zabaione al capuccino*

La frutta di stagione 26

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

Limone di Mentone
candito e sorbetto, meringa

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



le vistamar