



le vistamar

Chef : Benoît Witz et son équipe

« Eating well, looking good ».

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

La  N A T U R E by Benoît Witz :

Céréales, légumes et fruits « Terre de Monaco »
condiment soleil

Pour commencer...

Aubergine violette, anchois marinés 28
beignets et bourrache



Tendres légumes d'été à la Grecque 32
vanille, citron, curcuma

Tartare de veau de lait 34
avocat, tonnato

Tomates de variété ancienne 30
burrata, basilic

Homard bleu rafraîchi 98
melon, cerise, amande

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, marmelade griotte

La **bouillabaisse** en trois services 85
poissons marinés
soupe de poissons de roche, salpicon de crustacés
Saint-pierre, loup, baudroie, merlu, rascasse

Mer et terre

Bar de nos côtes 60
gamberoni et courgette de Nice

Rouget de roche 48
nougat pois chiche, huile fumée

Dorade de Méditerranée 46
légumes ratatouille


Volaille jaune des Landes à la broche 42
cannelloni et champignons

A partager (pour 2 pers.)

Poisson du jour p.p. 70
légumes d'été grillés

Chateaubriand à la cheminée p.p. 55
pomme fleur, sauce Béarnaise

Pâtes artisanales aux crustacés p.p. 75
homard, langouste et gamberoni

 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, *agrumes et melon, glace calisson*

Amande, *abricot et miel de lavande*

Chocolat 70%, *sorbet cacao tonka, caramel fleur de sel*

Fruits de saison 26

Pêche blanche

verveine, grenade et aloe vera

Fraise Mara des bois

pavlova, fenouil et sorbet mascarpone

Chocolats pure origine 28

Caraïbes 66%, *noix de pécan*

crème glacée muscovado stracciatella

Jivara 40%, *pralin noix de coco*

passion et poivre de Sichuan

Sans remords 22

Coupe de fruits frais de saison, *sorbet basilic*

Blanc-manger pastèque, *nuage yaourt*



le vistamar