



# 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...

**Melanzane viola, aciughe marinate** 28

*bignè e borragine*



**Teneri verdure d'estate alla Greca** 32

*vaniglia, limone e curcuma*

**Tartare vitello da latte** 34

*avocado, tonnato*

**Pomodori di varietà antica** 30

*burrata, basilico*

**Astice blu freddo** 98

*melone, ciliegia, mandorla*

## 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

*pesce marinato*

*zuppa di pesce di scoglio, crostacei sotto sale*

*San Pietro, branzino, rana pescatrice, nasello, pesce scorpione*

## Terra e Mare

**Branzino locale** 60  
*gamberoni zucchini "nizzarda"*

**Triglia di scoglio** 48  
*nougat di ceci, olio affumicato*

**Orata de Mediterraneo** 46  
*ratatouille di verdure*


**Pollo giallo delle Landes allo spiedo** 42  
*cannelloni e funghi*

## Da condividere (per 2 pers.)

**Pesce del giorno** p.p. 70  
*vedure di stagione grigliate*

**Chateaubriand alla gliiglia** p.p. 55  
*pomme fleur, salsa Béarnaise*

**Pasta artigianale ai crostacei** p.p. 75  
*astice, aragosta, gamberoni*

 Pesca sostenibile

## Fromaggi 24

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

*insalata misticanza, frutta e marmellata*

## Dessert

### **I nostri gelati e sorbetti di produzione propria** 20

*gelato e marmellata al latte di Rocagel*

### **I nostri soufflé** 24

**Grand Marnier**, *agrumi e melone, glassa calisson*

**Mandorla**, *albicocca e miele di lavanda*

**Cioccolato 70%**, *sorbetto cacao tonka, caramello al sale*

### **La frutta di stagione** 26

#### **Pesca bianca**

*verbena, melograno e aloe vera*

#### **Fragolina Mara del bosco**

*pavlova, finocchio e sorbetto mascarpone*

### **Cioccolato di pura origine** 28

**Caraïbes 66%**, *noce di pecan*

*stracciatella cremosa allo zucchero di canna muscovado*

**Jivara 40%**, *praline noce di cocco*

*passione e pepe di Sichuan*

### **Senza rimorso** 22

**Coppa di frutta di stagione**, *sorbetto al basilico*

**Blanc-manger all'anguria**, *nuvola di yogurt*



le vistamar