



le vistamar

Chef : Benoît Witz et son équipe

« Eating well, looking good ».

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

Menu de saison

78



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

Soupe de coquillages marinière

concombre et combawa

Ou



Premières asperges vertes, morilles brunes

œuf parfait en cookpot

Encornet du littoral

cèleri à l'encre

Ou

Merlu aux algues

bouillon épicé, légumes croquants

Citron de Menton

confit et glacé, meringue

Ou

Soufflé signature Chocolat 70%,

sorbet cacao, sabayon cappuccino

L'instant gourmand

(Servi uniquement le soir)

140



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



Primeurs de nos paysans

vinaigrette truffée

Gamberoni du Golfe de Gènes

riz basmati, sauce coco

Epaule d'agneau de lait

cuite longuement, chou-fleur et fèves

Sélection de fromages frais et affinés

mesclun, fruits et marmelade

Fraisier minute Vistamar

éclats de rose, rhubarbe et sacristains



l e v i s t a m a r