



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.

Menu di stagione

78



Cereali, verdure e frutta “Terre de Monaco”

Zuppa di molluschi marinati

cetriolo e combawa

oppure



Primi asparagi verdi, spugnole nere

all'uovo “parfait” in cookpot

Totani locali

sedano al nero di seppia

oppure

Nasello alle alghe

brodo speziato, verdure croccanti

Limone di Mentone

candito e sorbetto, meringa

oppure

Soufflé Cioccolato 70% ,

soberto al cacao, zabaione al cappuccino

Momento gourmand

140

Servito solo alla sera



Tenere verdure e frutta “Terre de Monaco”

condimento sole



Primizie locali

“vinaigrette” al tartufo

Gamberoni del golfo di Genova

riso basmatii, salsa al cocco

Spalla di agnello di latte

a lunga cottura, cavolfiore e fave verdi

Selezione di formaggi freschi e stagionati

insalata misticanza, frutta e marmellata

“Fraisier” del Vistamar

rosa, rabarbaro, biscotti secchi alle noce



le vistamar