

Menu di stagione

78



Cereali, verdure e frutta “Terre de Monaco”

Céviche di ricciola delle nostre coste

caffé e cereali

Oppure

Paté in crosta, pollame e foie gras “Andignac”

antipasti , condimento senape viola

Nasello alle alghe

brodo speziato, verdure croccanti

oppure

Spalla di agnello di latte

a lunga cottura, cavolfiore e fave verdi

Soufflé Cioccolato 70% ,

soberto al cacao, zabaione al cappuccino

oppure

Ciliegia dei nostri frutteti

vervena e ribes nero

Momento gourmand

140

(servito solo alla sera)



Tenere verdure e frutta “Terre de Monaco”

condimento sole



Primizie locali

“vinaigrette” al tartufo

Dentice delle barche locali

Zucchine dolci, giardino marino

San Pietro del Mediterraneo

Spinaci, limone e patate

Selezione di formaggi freschi e stagionati

insalata misticanza, frutta e marmellata

“Fraisier” del Vistamar

rosa, rabarbaro, biscotti secchi alle noce



le vistamar