



LA CHÈVRE D'OR

Une cuisine solaire, minérale et marine, aromatique et végétale.

A la Chèvre d'Or, Arnaud Faye célèbre l'authenticité d'un terroir exceptionnel qui s'étend des contreforts rocheux du Mercantour jusqu'au bleu intense de la Méditerranée.

Sa carte s'inspire de ces contrastes et magnifie les produits de la Riviera comme de l'arrière-pays.

Nous sommes heureux de pouvoir vous guider sur cette terre de saveurs et de lumière.



Taxes et services compris – Prix nets en Euros

Modes de paiement acceptés : Espèces, Visa, Master Card, American Express, JCB, Chèques Relais et Châteaux, Travellers, Diners.

Du sol

Artichaut violet,* 90€
Caviar osciètre, bouillon au citron vert.

Cèpes,* 68€
Rôtis, gnocchi coulant de polenta, eau d'aubergine.

Poivron,* 78€
Sériole marinée et pistes farcis, jus de bouillabaisse à l'argan.

Carotte, 68€
Déclinaison à l'aloë vera, gamberoni étuvé au jus de tête.

Des flots

Pagre de ligne, 89€
Laqué au miel de Sospel, raviole de scamorza et concombre.

Baudroie, 76€
Étuvée aux coquillages, topinambour et cime di rapa.

Homard, 84€
Rôti, gnocchi de châtaigne et fenouil, jus anisé.

De chair

Ris de veau, 95€
Laqué comme une bagna cauda, cèpes croustillants, jus au parmesan.

Pigeon, 80€
Cuit aux feuilles de figuier, cuisse en barbajuan, blettes aux pistaches, jus à l'olive.

Dos de chevreuil,* 91€
Rôti au limoncello, gratin de courge au vieux parmesan.

Pour les amateurs

Caviar sélection Chèvre d'Or,
Blinis, crème double et garniture traditionnelle.

Osciète Royal

les 50g 250€

les 125g 575€

Notre chariot de fromages des « Frères Marchand »

30€

De sucre

28€

Les douceurs de Julien Dugourd et son équipe.

Chocolat pure plantation Madong,
Crémeux et coulant au parfum de cèpe.

Vision d'un citron de Pays,
Basilic.

Ananas,
Baba coco infusé à la tagète.

Figue,
Cuite et crue, parfum de thym dans la tradition d'un soufflé.

*Sans gluten



Tous nos plats sauf les desserts peuvent être proposés sans gluten.

De roche et d'eau

Menu servi à l'ensemble.

Poivron,

Sérieole marinée et piste farcie, jus de bouillabaisse à l'argan.

Baudroie,

Etuvé aux coquillages, topinambour et cime di rapa.

Pigeon,

Cuit aux feuilles de figuier, cuisse en barbajuan, blettes aux pistaches, jus à l'olive.

Vision d'un citron de Pays,

Basilic.

145€

Menu Retour du marché

85€

Menu proposé avec les vins en accord

110€

Menu servi à l'ensemble de la table, sauf les Dimanches et jours fériés.

« Origine et traçabilité de nos viandes et poissons sur demande »

*Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.
Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable.*