



# 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, 98€  
*En petits farcis au caviar, bouillon au citron vert*

Avocat, 108€  
*Rafraîchi à la rose, gamberoni marinés aux sucs des têtes*

Topinambour, 105€  
*A la truffe blanche, émulsion de parmesan et jaune d'œuf confit*

Courges, 98€  
*Déclinées en salade, homard fumé au fenouil, barbajuan des pincés*

## Des Flots

Coquillages et crustacés de Méditerranée, 108€  
*Comme une soupe à la rouille*

Baudroie, 96€  
*Etuvée, ratatouille à la niçoise, jus au basilic fumé*

Saint pierre, 105€  
*Rôti à la gremolata, cèpes et aubergines en déclinaison*

## De Chair

Agneau de l'Adret, 95€  
*Panisse gourmande à l'ail noir et cébette, jus à la feuille de citronnier*

Lapin, 87€  
*Poulpe fumé, aubergines et girolles, jus aux herbes des falaises*

Chevreuil, 102€  
*Rôti au genièvre, panais confit au gin, coing aux épices*

**Notre Chariot de fromages de Thomas Métin** 30€

## **De Sucre**

*Les douceurs de Julien Dugourd et son équipe*

**Vision d'un citron de pays,** 30€  
*Thym*

**Chocolat,** 30€  
*En baba, 70%, stracciatella*

**Poire Williams,** 30€  
*Soufflé, façon Bourdaloue, sorbet poire*

**Pomme,** 30€  
*Comme une tarte, crème mascarpone vanillée*

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



# De Roche et d'Eau

*Menu servi pour l'ensemble de la table uniquement, jusqu'à 13h45,*

## Courges,

*Déclinées en salade, homard fumé au fenouil, barbajuan des pinces*

\*\*\*

## Baudroie,

*Etuvée, ratatouille à la niçoise, jus au basilic fumé*

\*\*\*

## Lapin,

*Poulpe fumé, aubergines et girolles, jus aux herbes des falaises*

\*\*\*

## Vision d'un citron de pays,

*Thym*

**150€**

## Riviera

**90€**

Menu déjeuner servi en trois étapes

*Servi pour l'ensemble de la table uniquement.*

*Servi tous les jours sauf le dimanche et les 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*