



LA CHÈVRE D'OR

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

Ses plats s'inspirent de ces contrastes et magnifient 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.



Meilleur Ouvrier de France

*Taxes et services compris-Prix nets en Euros
Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express, JCB
Chèques Relais & Châteaux, Travellers, Diners*

De Roche et d'Eau

Langoustine,

Avocat grillé, pomme au Campari, jus des pinces

Saint Jacques,

Au caviar et moelle, courge iodée

Poulpe,

Confit à l'huile d'olive, betteraves en déclinaison à la rose de Grasse

Pêche du Jour,

Artichauts grillés au barbecue, beurre d'anchois, soupe de poissons

Vitello Tonnato

Vacherin,

Glacé à la verveine, rafraîchi au citron de pays

Vanille du Mexique,

Rafraîchie au Champagne, arlette croustillante

320€ par personne

En cinq services, sans les plats « Saint Jacques » et « Vanille » 270€

Viande d'origine française