



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

Chevreuril, 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 21h30

Avocat,

Rafraîchi à la rose, gamberoni marinés aux sucs des têtes

Artichaut violet,

En petits farcis au caviar, bouillon au citron vert

Topinambour,

A la truffe blanche, émulsion de parmesan et jaune d'œuf confit

Baudroie,

Etuvée, ratatouille à la niçoise, jus au basilic fumé

Chevreuil,

Rôti au genièvre, panais confit au gin, coing aux épices

Figue,

Rôtie au romarin

Vision d'un citron de pays,

Thym

250€

Sans les plats, « Coquillages et crustacés de Méditerranée » et « Figue », 215€

« 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.*