



# 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

Huître de Tamaris,

*En fine gelée iodée, émulsion citronnée*

\*\*\*

Langoustine,

*Avocat grillé, pomme au Campari, jus des pinces*

\*\*\*

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

\*\*\*

Fraise du Pays,

*Parfumée au sureau, fleur de meringue*

\*\*\*

Croustillant au café blanc,

*Rafraîchi au citron*

***320€ par personne***

*En cinq services, sans les plats « Langoustine » et « Café » 270€*

*Viande d'origine française*