



LA CHÈVRE D'OR

MENU - GRAND PRIX

Amuse Bouche:

Soupe au pistou, truffée

Appetizer :

Truffle pistou soup

*

Gamberoni en tartare, relevée de caviar

Gelée de cerise au citron de Menton

Gamberoni tartar, with caviar

Cherry jelly with Menton lemon

*

Rouget cuit au sel de safran

Concombre en déclinaison à la stracciatella

Red mullet cooked with saffron salt

Fresh mozzarella with cucumber

*

Fleur de courgette farcie de coquillages

Poulpe confit au kumquat, bouillon de poivron

Stuffed zucchini flower with Shell Fish

Crystallized squid with kumquat, pepper bouillon

*

Filet de veau rôti

Aubergine grillée, tomate et olive niçoise au pissalat

Jus à l'huile de citron

Roasted veal filet, grilled eggplant

Tomatoes and local black olives with anchovies

Lemon oil juice

*

Prémisse sucrée

Pre-dessert

*

Framboise, finement parfumée au lychee et à la rose

Fresh raspberries, flavored with lichee and rose

*

Prix: 390€ par personne / per person

(hors boissons/ excluding beverages)