



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.



  Meilleur Ouvrier de France

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.

Prémices

Céleri, <i>Comme un risotto à la livèche et truffe mélanosporum</i>	139€
Asperge verte, <i>Aux agrumes et citron noir d'Iran, vinaigrette au jaune d'œuf fumé</i>	97€
Langoustine, <i>Au barbecue, déclinaison de courge au safran de Peille, bouillon des pincés</i>	128€
Tourteau, <i>Au thym citron et salicorne, yaourt battu au caviar</i>	145€

Des Flots

Turbot, <i>Snacké, carottes aux épices douces et citron confit</i>	115€
Sole, <i>Meunière, étuvée de blettes et truffe à la moelle, sauce au vin jaune</i>	142€
Rouget, <i>Laqué, déclinaison de fenouil et calamars à la rouille, jus lié au foie</i>	95€

De Chair

Lapin, <i>Poulpe fumé, aubergine laquée, jus aux morilles et herbes des falaises</i>	89€
Ris de veau, <i>Rôti, artichaut comme un petit farci au thé genmaicha, jus au mélilot</i>	102€
Agneau de Sisteron, <i>Condimenté à la Bagna Cauda, laitue braisée et pomme pissa, jus à l'ail noir</i>	97€

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€
Parfumé à la verveine

Cazette du Morvan, 30€
En différentes textures, rafraîchie au yuzu

Fruits exotiques, 30€
En soufflé noix de coco, ananas rôti et sorbet fruit de la passion

Poire, 30€
Fraîche et rôtie, déclinaison de noix de Grenoble

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

Tourteau,

Au thym citron et salicorne, yaourt battu au caviar

Langoustine,

Au barbecue, déclinaison de courge au safran de Peille, bouillon des pinces

Céleri,

Comme un risotto à la livèche et truffe mélanosporum

Turbot,

Snacké, carottes aux épices douces et citron confit

Agneau de Sisteron,

Condimenté à la Bagna Cauda, laitue braisée et pomme pissa, jus à l'ail noir

Poire,

Fraîche et rôtie, noix de Grenoble

Vision d'un citron de pays,

Parfumé à la verveine

260€

En cinq services, sans les plats «Langoustine» et «Poire» 220€

*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.*



LA CHÈVRE D'OR

A French cuisine, sunny, mineral and marine, aromatic and vegetal.

At La Chèvre d'Or, Executive Chef Arnaud Faye, celebrates this outstanding and genuine terroir extended from the Mercantour mountains to the Mediterranean sea.

His cuisine is inspired by these contrasts and magnified products from the Riviera and the country side.

We are thrilled to lead you on this land of flavors and enlightenments.




Meilleur Ouvrier de France

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.

Beginnings

Celeriac, <i>As a risotto, lovage and black truffle</i>	139€
Green asparagus, <i>Citrus and Iran 's black lemon, smoked egg yolk dressing</i>	97€
Langoustine, <i>Barbecued, squash declinaison with saffron, claws broth</i>	128€
Crab, <i>With lemon thyme and samphire, yogurt with caviar</i>	145€

From the waves

Turbot, <i>Seared, slow cooked carrots with sweet spices and preserved lemon</i>	115€
Sole, <i>Meunière, braised swiss chard with truffle and bone marrow, sauce with vin jaune</i>	142€
Red mullet, <i>Grilled, fennel and squid with rouille, liver jus</i>	95€

From the land

Rabbit, <i>Smoked octopus, glazed eggplant, jus with morels and wild herbs</i>	89€
Calf sweetbread, <i>Roasted, "barigoule" artichoke with genmaicha tea, veal jus with sweet clover</i>	102€
Lamb from Sisteron, <i>Roasted, Bagna Cauda condiment, braised lettuce and "pomme pissa", black garlic jus</i>	97€

Our cheese trolley from Thomas Métin 30€

About sweetness

Our Pastry Chef Julien Dugourd and his team are pleased to suggest

Vision of a Riviera lemon, 30€
Flavored with verbena

Cazette from Morvan, 30€
As a déclinaison, yuzu intensity

Exotic fruits, 30€
Soufflé with coconut, roasted pineapple, passion fruit sorbet

Pear, 30€
Fresh and roasted, déclinaison of walnut from Grenoble

All our dishes, except the desserts, can be made gluten free



From rocks and waves

Must be taken by the whole table. Available until 9.30 pm.

Crab,

With lemon thyme and samphire, yogurt with caviar

Langoustine,

Barbecued, squash declinaison with saffron, claws broth

Celeriac,

As a risotto, lovage and black truffle

Turbot,

Seared, slow cooked carrots with sweet spices and preserved lemon

Lamb from Sisteron,

Roasted, Bagna Cauda condiment, braised lettuce and "pomme pissa", black garlic jus

Pear,

Fresh and roasted, declinaison of walnut from Grenoble

Vision of a Riviera lemon,

Flavored with verbena

260€

Possibility without "Langoustine" and "Pear", 220€

*Our Chef works only with fresh products, our dishes are subject to change.
We kindly ask our clientele to put their cell phone on the silent mode.*