



# 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.*

*Ces menus 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*

*Modes de paiement acceptés : Espèces, Visa, Master Card, American Express, JCB, Chèques Relais et Châteaux, Travellers, Diners.*

*Afin de sublimer votre expérience,  
le Chef et ses équipes vous proposent une expérience unique au fil d'un menu.*

## **De Roche et d'Eau**

*Menu servi pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h45,*

**Tourteau,**

*au thym citron et haricots, yaourt battu au caviar*

\*\*\*

**Céleri,**

*comme un risotto à la livèche et truffe Mélanosporum*

\*\*\*

**Rouget de roche,**

*grillé, fenouil, comme une soupe à la rouille*

\*\*\*

**Agneau de Sisteron,**

*Aubergine, jus aux champignons et herbes des falaises*

\*\*\*

**Vision d'un citron de pays,**

*parfumé à la verveine*

**220€**

*Ces menus vous sont donnés à titre indicatif uniquement  
Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais de saison, selon un arrivage journalier,  
certains plats peuvent être susceptibles d'être modifiés.  
Merci de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire à l'avance.*

# De Roche et d'Eau

*Menu servi pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h30,*

Tourteau,

*au thym citron et haricots, yaourt battu au caviar*

\*\*\*

Gamberoni,

*laqués aux sucs des têtes, composition d'avocat au poivre de Timut*

\*\*\*

Célieri,

*Comme un risotto à la livèche et truffe Mélanosporum*

\*\*\*

Turbot,

*snacké, carottes aux épices douces et citron confit*

\*\*\*

Rouget de roche,

*grillé, fenouil, comme une soupe à la rouille*

\*\*\*

Agneau de Sisteron,

*Aubergine, jus aux champignons et herbes des falaises*

\*\*\*

Vision d'un citron de pays,

*parfumé à la verveine*

\*\*\*

La Fraise & Rhubarbe en déclinaison

**260€**

*Ces menus vous sont donnés à titre indicatif uniquement.*

*Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais de saison, selon un arrivage journalier, certains plats peuvent être susceptibles d'être modifiés.*

*Merci de nous communiquer toute allergie ou restriction alimentaire à l'avance.*