



LA CHÈVRE D'OR

At la Chèvre d'Or, 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
Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express, JCB
Chèques Relais & Châteaux, Travellers, Diners*



By creating this menu, la Chèvre d'Or is committed to donate 10% of the "Bon Menu" to the association "A table, les soignants !"

Six courses menu around our region, supporting our local growers and grocers.

240€ per person



From Rocks and Waves

Cherry tomatoes,

Filled with Burrata and fennel, tomato water infused with fig leaves

Lobster,

Roasted and smoked with hyssop, Philibon melon

Langoustine,

Roasted, stuffed courgette flower, aromatic herbs broth

John Dory,

Seared, slow cooked carrots with sweet spices and preserved lemon

Local catch of the day,

Barbecued artichokes with anchovy butter, fish soup

Lamb,

Rubbed with myrtle, Provençal tomatoes and chickpeas

Peach and nectarine,

Enhanced with Espelette pepper and coriander

Vision of a Riviera lemon,

Flavored with verbena

260€ per person

Five courses without «Langoustine», « John Dory » and «Peach and nectarine» 220€



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*



En créant ce menu, la Chèvre d'Or s'engage à reverser 10% du « Bon Menu » à l'association « A table, les soignants ! »

Menu en six services au fil de notre région, faisant la part belle à nos producteurs

240€ par personne



De Roche et d'Eau

Tomates cerises,

Farcie à la Burrata et fenouil, eau à la feuille de figuier

Homard,

Fumé à l'hysope, melon rôti sans cuisson, barbajuan des pinces

Langoustine,

Rôtie, fleur de courgette farcie, bouillon d'herbes aromatiques

Saint Pierre,

Snacké, carottes aux épices douces et citron confit

Pêche du jour locale,

Artichauts grillés au barbecue au beurre d'anchois, soupe de poisson

Agneau de pays,

Frotté à la myrte, tomate provençale et étuvée de pois chiches

Pêche et Nectarine,

Relevées au piment d'espelette et à la coriandre

Vision d'un citron de pays,

Parfumé à la verveine

260€ par personne

En cinq services, sans les plats « Langoustine », « Saint Pierre » et « Pêche Nectarine » 220€