



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.



RELAIS &
CHÂTEAUX.



LES GRANDES TABLES DU MONDE
TRADITIONS & QUALITÉ



RESTAURANT DE QUALITÉ
MEMBRE DU
COLLÈGE CULINAIRE
DE FRANCE

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

John Dory,

Seared, slow cooked carrots with sweet spices and preserved lemon

Squab pigeon,

Roasted, corn and wild mushrooms, jus with black cardamom

Vision of a Riviera lemon,

Flavored with verbena

160€ per person

Riviera

Lunch menu around three steps

90€ per person

Available every day except on Sunday and Bank holidays.



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.



RELAIS &
CHÂTEAUX.



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

Saint Pierre,
Snacké, carottes aux épices douces et citron confit

Pigeon,
Rôti, maïs et champignons des bois, jus à la cardamome noire

Vision d'un citron de pays,
Parfumé à la verveine

160€ par personne

Riviera

Menu déjeuner servi en trois étapes

90€ par personne

Servi tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés.