



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 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
Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express, JCB
Chèques Relais & Châteaux, Travellers, Diners*

De Roche et d'Eau

Tomates cerises,

Farcies à la burrata et au fenouil, eau à la feuille de figuier

Céleri,

Comme un risotto à la livèche et truffe Mélanosporum

Pêche du jour,

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

Lapin,

Poulpe fumé, aubergine, jus aux girolles et herbes des falaises

Pêches blanches et jaunes,

En différentes textures, rafraichies 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.



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*

From Rocks and Waves

Cherry tomatoes,

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

Celeriac,

Like a risotto with lovage and black truffle

Catch of the day,

Barbecued artichokes with anchovy butter, fish soup

Rabbit,

Smoked octopus, eggplant, jus with girolles and wild herbs

White and yellow peaches,

In different textures 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

*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*

From Rocks and Waves

Cherry tomatoes,

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

Celeriac,

Like a risotto with lovage and black truffle

Catch of the day,

Barbecued artichokes with anchovy butter, fish soup

Rabbit,

Smoked octopus, eggplant, jus with girolles and wild herbs

White and yellow peaches,

In different textures with verbena

160€ per person

Riviera

Lunch menu around three steps

90€ per person

Available every day except on Sunday and Bank holidays