



# 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

Carabineros,

*Glazed with heads reduction, roasted melon with hyssop*

\*\*\*

Mackerel,

*Marinated and burnt, crunchy fennel with bottarga*

\*\*\*

Celeriac,

*Like a risotto with lovage and black truffle*

\*\*\*

Yellowtail,

*Marinated and grilled, courgette declination with citrus, saffron rouille*

\*\*\*

Catch of the day,

*Barbecued artichokes with anchovy butter, fish soup*

\*\*\*

Countryside lamb,

*Roasted and smoked, braised menthol chickpeas*

\*\*\*

White and yellow peaches,

*In different textures with verbena*

\*\*\*

Chocolate grand cru,

*Thin layers, infused with tonka beans*

***280€ per person***

*Five courses without «Mackerel»,*

*«Yellowtail» and «Chocolate grand cru» 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*

# De Roche et d'Eau

Carabineros,

*Laqué de ses sucs, melon rôti sans cuisson à l'hysope*

\*\*\*

Maquereau,

*Mariné puis brûlé, fenouil croquant à la poutargue*

\*\*\*

Céleri,

*Comme un risotto à la livèche et truffe Mélanosporum*

\*\*\*

Sériole,

*Marinée puis grillée, courgette déclinée aux agrumes et rouille au safran*

\*\*\*

Pêche du jour,

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

\*\*\*

Agneau de pays,

*Rôti puis fumé, ragoût de pois chiche mentholé*

\*\*\*

Pêches blanches et jaunes,

*En différentes textures, rafraichies à la verveine*

\*\*\*

Chocolat grand cru,

*En fines feuilles, infusé à la fève de tonka*

***280€ par personne***

*En cinq services, sans les plats « Maquereau »,*

*« Sériole » et « Chocolat grand cru » 220€*