



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

Maquereau,

Mariné puis brûlé, fenouil croquant à la poutargue

Saint Jacques,

Rôtie au beurre d'algues, déclinaison de courge rafraichie au yuzu et à la tagète

Langoustine,

Cèpes en déclinaison, bouillon au thé fumé

Rouget,

Grillé, carotte croustillante au quinoa, jus épicié à l'oursin

Pêche du jour,

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

Pigeon,

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

Pomme,

Comme une tarte, crème mascarpone vanillée

Chocolat Itakuja,

En feuille à feuille, fruit de la passion en différentes textures et mangue fraîche

280€ par personne

En cinq services, sans les plats «Saint Jacques», «Rouget» et «Chocolat» 220€



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

Mackerel,

Marinated and burnt, crunchy fennel with bottarga

Scallop,

Roasted with seaweed butter, squash declination with yuzu and marigold

Langoustine,

Cepe declination, smoked tea broth

Red mullet,

Grilled, crispy carrot with quinoa, spiced sea urchin jus

Catch of the day,

Barbecued artichokes with anchovy butter, fish soup

Pigeon,

Sweet corn and wild mushrooms with black cardamom jus

Apple,

As a pie, vanilla mascarpone cream

Itakuja chocolate,

Chocolate layers, passion fruit in different textures, fresh mango

280€ per person

Five courses without «Scallop», «Red mullet» and «Chocolate» 220€