



Chef : Benoît Witz

« Eating well, looking good ».

Une cuisine légère et raffinée, subtile liaison entre bien-être et gastronomie.

La  N A T U R E by Benoît Witz :

Tendres légumes et fruits « Terre de Monaco »
Condiment soleil

Pour commencer...

	Petit pâté de ris de veau et foie gras <i>salade d'hiver</i>	36
	Cannelloni de légumes d'hiver <i>royale potimarron, fleurs en pétales</i>	28
	Cookpot, noix de Saint-Jacques rôties <i>sarrasin, yuzu</i>	42
	Tartine d'araignée de mer <i>tapenade d'algues à l'estragon</i>	36
	Raviole aux herbes pilées, artichauts épines <i>condiment noix cédrat</i>	30
	Bouillon Parmentier <i>pain perdu, poireau, truffe</i>	26

Les classiques de l'Hôtel Hermitage

	Caviar Oscietre, blinis et condiments 50 gr	155
	La bouillabaisse en trois services <i>petite friture</i> <i>soupe de poissons de roche, croûtons et rouille</i> <i>Saint-pierre, loup, baudroie, merlu, rascasse</i>	85
	Risotto Carnaroli onctueux <i>retour du marché de la Condamine</i>	38

Mer et terre

Ombrine de pleine mer <i>artichaut poivrade et truffe noire</i>	46
Rouget grondin <i>riz bomba comme une paella et puntarella</i>	40
Turbot de nos côtes <i>agrumes du Mentonnais</i>	60
Crustacés et coquillages <i>pâtes artisanales, gingembre et curcuma</i>	56
Poulette de ferme au pot « le Parfait » <i>légumes racines, sauce Albufera</i>	48

A partager (pour 2 pers.)

Sole de Méditerranée <i>épinard branche et patate douce</i>	p.p. 70
Chateaubriand au feu de bois <i>béarnaise et pomme chips contemporaines</i>	p.p. 55

Fromages 24

Sélection de fromages frais et affinés

mesclun, fruits et marmelade

Desserts

Palette de sorbets et glaces maison 20

**glace et confiture au lait de Rocagel*

Soufflés signature 24

Grand Marnier, nage d'agrumes et clémentine givrée

Noisette, sorbet yuzu, velouté Azelia

Chocolat 70%, crème glacée café gingembre

Fruits de saison 26

Agrumes du Haut Pays

bulle de sucre, fromage blanc et estragon

Ananas Victoria

meringues coco, sorbet pinacolada

Chocolats pure origine 28

Mousseux caramel, spéculos et orange confite

caraiïbe 66%

Gianduja noisette, banane fressinette, kalamansi

tanariva 33%

Sans remords 22

Coupe de fruits frais de saison, granité litchi

Dôme vanille, sirop d'agave, mangue et fruit de la passion