









Pour commencer...

- 32 **Crème de céleri**, royale de foie gras de canard et médaillons de langoustine
- 38 **Cèpes d'automne en Cookpot**, œuf parfait et mouillettes dorées à la noisette
- 28 **Jardinière de légumes au naturel**, petit épeautre au bouillon miso 
- 36 **Pâté en croute de caneton et olives noires**, navets fanes au miel de nos ruches 
- 70 **Homard bleu, orange et romarin**, tendres primeurs et vinaigrette au corail


Nos plats terre et mer

- Volaille de Bresse**, fricassée de champignons des bois 48
- Carré d'agneau des Préalpes**, légumes racines en beaux morceaux 52
-  **Daurade royale**, poêlée de girolles, condiment gingembre et agrumes 50
-  **Lieu jaune aux olives noires**, artichauts violets et pommes gaufrettes 42
-  **Tronçon de diable des mers**, reine du parfum aux épices, noix de cajou et citron 48

Le partage pour 2 convives

- 70 par personne **Poisson de pêche locale**, tatin de légumes et avocat 
- 60 par personne **Châteaubriand à la cheminée**, ravioles monégasque

Les classiques de l'Hôtel Hermitage

- Caviar Oscière «Kaviari» 50 gr**, pain de campagne toasté et beurre condimenté 155
- Riso au vert**, coquillages et crustacés, jus iodé 44
-  **Bouillabaisse en trois services** 92
- Rouget, anchois et calamar en 'fritto'
- Soupe de poissons de roche, cannelloni de tourteau
- Saint-pierre cuit au plat

- La sélection de fromages, maison Céneri Monaco** mesclun niçois 24



Plat vegan



Miel bio issu de nos ruches

nos poissons sont issus de la
pêche durable
charte de mister Goodfishlégumes issus de notre
potager

Nos menus



Une affaire de cueillette 59

du lundi au vendredi, uniquement au déjeuner, hors jours fériés

Un verre de vin suggéré par notre chef sommelier, 1/2 bouteille d'eau et café

Tendres légumes, fruits et salade d'automne, condiment noisette et champignons

**Pomme de terre de montagne sur la braise
noix de Saint-Jacques rôties ou joue de bœuf confite**

Les fruits du moment en tarte sablé

Menu de saison 78

Légumes des jardins de l'Hermitage



Crème de céleri, royale de foie gras de canard

médallions de langoustine

Ou

Cèpes d'automne en Cookpot

œuf parfait et mouillettes dorées à la noisette



Daurade royale

poêlée de girolles, condiment gingembre et agrume

Ou

Carré d'agneau des Préalpes

légumes racines en beaux morceaux

Soufflé

noisette, sorbet yuzu, velouté gianduja

Ou

Cigare de pommes caramélisée,

crème vanillée et gelée de cidre

Menu gourmand 140

(servi uniquement le soir)

Homard bleu, orange et romarin

tendres primeurs et vinaigrette au corail



Tronçon de diable des mers

reine du parfum aux épices, noix de cajou et citron

Volaille de Bresse,

fricassée de champignons des bois

La sélection de fromages, maison Céneri Monaco

mesclun niçois

Fleur de chocolat lacté Jivara

cœur glacé poire gingembre

Nicolas Baygoury et son équipe vous proposent

Nos soufflés signatures, Grand Marnier *ou* noisette 24

Fleur de chocolat lacté jivara, cœur glacé poire gingembre 26

Timbale au chocolat Nyangbo, caramel épicé et noix de pécan 28

Cigare de pommes caramélisée, crème vanillée et gelée de cidre 24

Figues violettes cuites, crues et en sorbet, crumble muscovado 26

Blanc-manger au yaourt allégé et mangue, tartare d'ananas au Kumbawa 20

Fruits frais de saison, sorbet parfumé au thé vert 30

Palette de glaces et sorbets maison 20

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande
prix net en Euro