

Le Vistaero

Depuis 1870, cet établissement de grande renommée, qui s'appelait alors LE VISTAERO, a su conserver sa notoriété. Construit en tant que restaurant, il a su s'adapter aux différents changements d'époque. Au début du siècle, ce restaurant s'est transformé en hôtel de 5 chambres. Pendant la guerre, LE VISTAERO a été détruit puis, dans les années 1950, reconstruit en tant qu'hôtel-restaurant de 25 chambres. En 1986/1987 LE VISTAERO a été transformé en palace de 68 chambres, d'où son nom actuel de VISTA PALACE HOTEL. Le restaurant gastronomique de l'Hôtel a gardé cette dénomination prestigieuse dont la renommée n'est plus à faire et qui est désormais reconnu comme LE VISTAERO, partie intégrante du Vista Palace Hôtel.

Le Vistaero est ouvert 7 jours sur 7, toute l'année pour le dîner de 19h30 à 22h00.

Le Chef des Cuisines, Charles Séméria

Après avoir passé plus de vingt ans dans les cuisines des plus beaux hôtels de la Côte d'Azur, La Chèvre d'Or, La Réserve de Beaulieu, Le Grand Hôtel du Cap Ferrat, Le Négresco et Le Royal Riviera, Charles Séméria a pris les commandes des cuisines du Vistaero, restaurant panoramique du Vista Palace Hôtel...

«Je recherche autour de chaque mets préparé un juste équilibre entre les saveurs; une quête journalière de bons produits, suivant la richesse des marchés de la région, me permet d'élaborer une cuisine authentique et raffinée dans laquelle les fruits et légumes méditerranéens de saison sont mis en lumière. Enfant du pays, j'aime cuisiner des recettes de notre belle région en y ajoutant une touche personnelle de création et d'imagination pour vous présenter tous les parfums de la Provence.»

Charles Séméria

et toute l'équipe du Vistaero vous souhaitent de passer un agréable repas.

Les entrées automnales

Velouté de potiron, neige à la crème de mascarpone et aux noix, mikado au chocolat amer 14 €

Foie gras de canard mi-cuit, châtaignes et poire à l'anis 22 €

Grosse seiche à la plancha, beignets légers de cèpes, crème d'anchois de Collioure 28 €

Bouquet de légumes racines et scampi, mousseline de betterave à l'huile d'olive aux agrumes 25 €

Les poissons, coquillages et crustacés

Dos de merlu à la plancha, jeunes poireaux grillés, cèpes et gnocchi verts, jus de poulet acidulé 33 €

Grosses crevettes snackées, tomates Roma et figues, courgettes croquantes, nage d'amande amère 34 €

Noix de coquilles Saint Jacques au wakamé, maki de paëlla 29 €

Risotto des vendanges à l'anguille fumée et girolles 30 €

Les viandes et les volailles

Carré d'agneau laqué au miel d'épices et sésame doré, mi-figue, mi-raisin 41 €

Poitrine de pintade marinée au citron vert et feuille de verveine, wok de fruits et légumes 33 €

Tournedos de filet de bœuf « Belle niçoise », sirop de poivron piquillos 43 €

Quasi de veau et ventrèche de porc noir de Bigorre aux aromates, côtes, verts de blettes et courge rouge en cocotte 30 €

Les fromages frais et affinés

L'assortiment de trois fromages aux trois laits
12 €

*Soma d'ail, sorbet céleri,
petite salade craquante* 12 €



«Menu dégustation automne 2009»

*Foie gras de canard mi-cuit, châtaignes et poire à
l'anis*

*Noix de coquilles Saint Jacques au wakamé, maki de
paëlla*

*Carré d'agneau laqué au miel d'épices et sésame
doré, mi-figue, mi-raisin*

Soma d'ail, sorbet céleri, petite salade craquante

*Millefeuille renversé à la vanille, fusion de figues et
laurier glacé*

Mignardises

85 €



*Bœuf d'origine allemande, race Simmental, né, élevé et
abattu en Allemagne*
Agneau d'origine française, né, élevé et abattu en France
Veau d'origine française, né, élevé et abattu en France
*Cochon noir de Bigorre/France, né, élevé et abattu en
France*

Les douceurs imaginées et créées par notre chef pâtissier Pascal Hairabédian

Soufflé chaud au tiramisù : café fort et mascarpone
12 €

*Marbré fraise-pamplemousse en sorbet, salade
acidulée au Grand Marnier* 16 €

*Millefeuille renversé à la vanille, fusion de figues et
laurier glacé* 18 €

La montée du plaisir 100% chocolat noir 12 €

*Mariage rhum-noisette et raisin, croquant d'épices et
chocolat* 14 €



***Les suggestions du jour* 58 €**

*Entrée, Plat (viande ou poisson),
Fromage ou Dessert*

Selon la richesse du marché, le chef vous propose