

# The Maybourne Riviera

## Menus des Fêtes ~ Festive Menus

### MENU DU RÉVEILLON DE NOËL ~ CHRISTMAS EVE MENU

Riviera Restaurant >

Ceto Restaurant >

### MENU DE NOËL ~ CHRISTMAS DAY MENU

Riviera Restaurant >

Ceto Restaurant >

### MENU DE LA SAINT SYLVESTRE ~ NEW YEAR'S EVE MENU

Riviera Restaurant >

Ceto Restaurant >

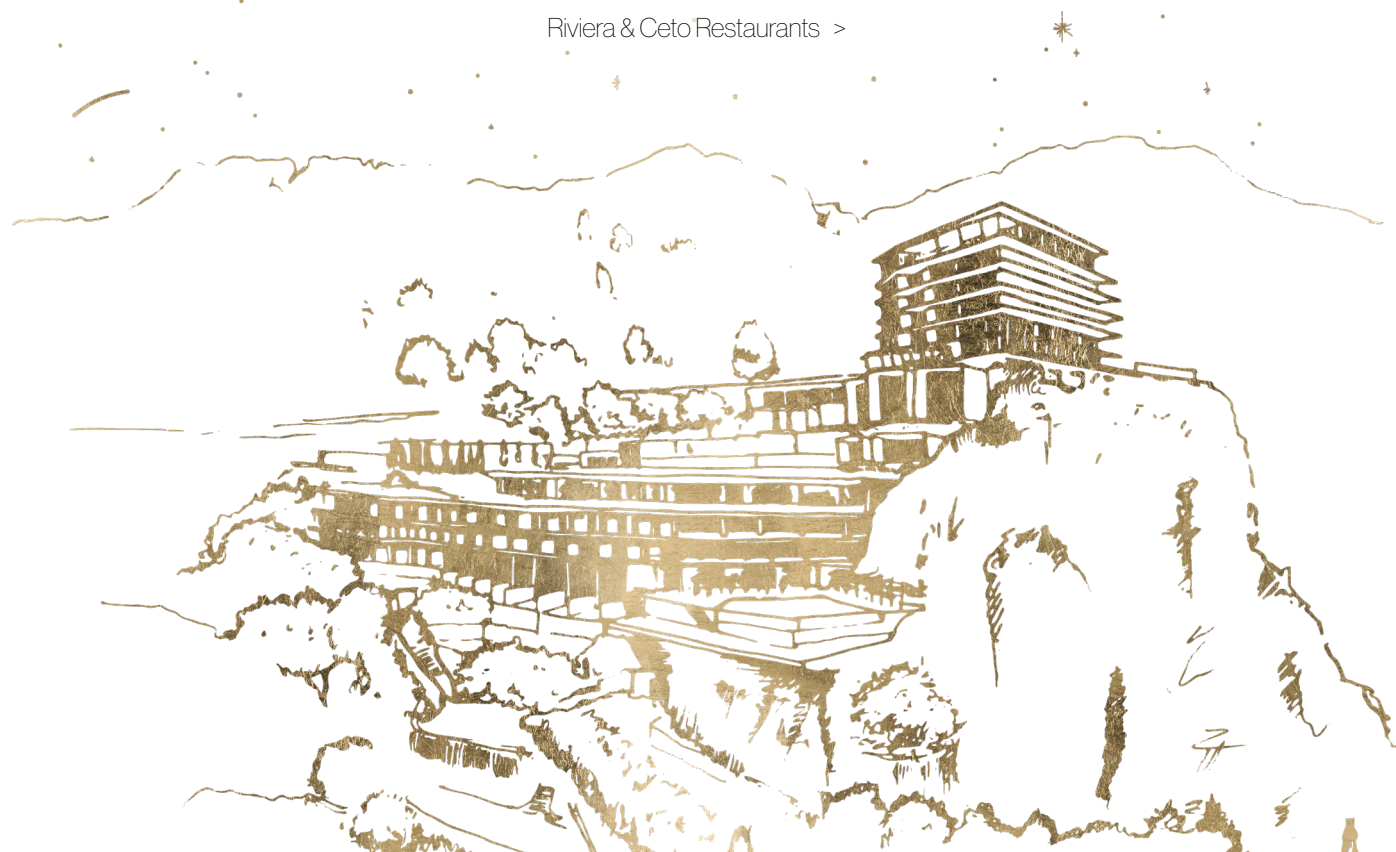
### MENU DU NOUVEL AN ~ NEW YEAR'S DAY MENU

Riviera Restaurant >

Ceto Restaurant >

### MENU ENFANTS ~ CHILDREN'S MENU

Riviera & Ceto Restaurants >



*Riviera*  
RESTAURANT

Menu de Noël  
Christmas Menu

24 & 25 Décembre 2022 ~ 24<sup>th</sup> & 25<sup>th</sup> December 2022

Foie gras marbré, gel de coing à l'alcool de noix, brioche à la truffe noire et fleur de sel

*Terrine of foie gras, quince and walnut jelly, black truffle and fleur de sel brioche*

Daurade royale sauvage, compotée de fenouil aux agrumes,  
jus de poisson de roche braisé au safran de Sospel

*Wild sea bream, fennel and citrus compote, braised local fish,  
jus flavoured with Sospel saffron*

Poulette de Bresse cuite sur coffre, choux farcis au foie gras,  
rouleau de pomme de terre truffée, jus crémé à la truffe, pistache et noix

*Roasted Bresse chicken, foie gras stuffed cabbage, truffled potato roll and  
truffled creamy sauce with pistachio and walnut*

Sorbet clémentine, crémeux aux épices

*Creamy spiced clementine sorbet*

Bûche de Noël

Mousse nougat, compotée de cassis, glace amande

*Christmas log*

*Nougat mousse, blackcurrant compote, almond ice cream*

195 €

(boissons non incluses ~ beverage not included)



## Menu du Réveillon de Noël Christmas Eve Menu

24 Décembre 2022 ~ 24<sup>th</sup> December 2022

Fraîcheur d'Araignée de mer aux agrumes  
*Spider crab with citrus*

Raviolis del Plin aux langoustines  
*Ravioli del Plin filled with langoustines*

Queue de lotte grillée servie comme une Bouillabaisse  
*Grilled monkfish, served like a "Bouillabaisse"*

Faisan cuit à la braise, courge aux couteaux de mer, truffe blanche  
*Chargrilled pheasant, squash with razor clams, white truffle*

Kaki au parfum de sapin et Yuzu  
*Persimmon, yuzu and pine tree scent*

Jeu de chocolat au lait, glace pistache verte di Bronte  
au parfum de cardamome  
*Milk chocolate creation, Bronte pistachio ice cream with cardamom flavour*

290€

(boissons non incluses ~ beverage not included)

[Back to main menu](#)



## Menu de Noël Christmas Day Menu

25 Décembre 2022 ~ 25<sup>th</sup> December 2022

Salade de radicchio au caviar Oscietre

*Radicchio salad, Oscietra caviar*

Raviolis del Plin aux langoustines

*Ravioli del Plin filled with langoustines*

Queue de lotte grillée servie comme une Bouillabaisse

*Grilled monkfish, served like a Bouillabaisse*

Faisan cuit à la braise, courge aux couteaux de mer, truffe blanche

*Chargrilled pheasant, squash with razor clams and white truffle*

Kaki au parfum de sapin et Yuzu

*Persimmon, yuzu and pine tree scent*

Jeu de chocolat au lait, glace pistache verte di Bronte  
au parfum de cardamome

*Milk chocolate creation, Bronte pistachio ice cream and cardamom flavour*

255€

(boissons non incluses ~ beverage not included)

[Back to main menu](#)

# Riviera

RESTAURANT

## Menu de la Saint Sylvestre New Year's Eve Menu

31 Décembre 2022 ~ 31<sup>st</sup> December 2022

Carpaccio de langoustine et caviar,  
gel de citron bergamote, crème acidulée au pain de seigle  
*Langoustine and caviar carpaccio, lemon bergamot jelly, rye bread sour cream*

Noix de St Jacques, beurre fumé à la mandarine, truffe noire  
*Scallop with mandarin smoked butter, black truffle*

Sole, jus de pomme verte, céleri et truffe, rouleau de pomme de terre Agria et poireau  
*Sole, green apple celery and truffle juice, Agria potato and leek roll*

Dos de chevreuil rôti aux baies,  
Sauce Grand Veneur, coing glacé et pignons de pin, mousseline de choux rouge à l'argouse  
*Roasted venison rack with berries,  
Grand Veneur sauce, glazed quince with pine nuts, red cabbage and sea buckthorn compote*

Sorbet citron de Menton et cardamome  
*Menton lemon and cardamom sorbet*

Truffe au gianduja  
Sorbet orange, mousse chocolat, crémeux gianduja  
*Gianduja truffle  
Orange sorbet, chocolate mousse, creamy gianduja*

290€

(boissons non incluses ~ beverage not included)

[Back to main menu](#)



## Menu de la Saint Sylvestre New Year's Eve Menu

31 Décembre 2022 ~ 31<sup>st</sup> December 2022

Fraîcheur de fenouil, kiwi du pays au caviar

*Fennel salad, local kiwi and caviar*

Ventrèche de thon maturée aux algues Kombu, sauce XO

*Red tuna belly matured with Kombu seaweed, XO sauce*

Huître de Camargue grillée, haricots de Pigna, parfum de laurier

*Grilled Camargue oyster, Pigna beans, bay leaf flavour*

Rouget Barbet à la plancha, sabayon aux microalgues,  
carottes multicolores

*Grilled red mullet, micro seaweeds sabayon, rainbow carrots*

Loup de ligne aux artichauts d'Albenga et coquillages,  
truffe blanche

*Wild sea bass, Albenga artichokes with shellfish, white truffle*

Le pigeon rôti, travail autour du chou, caviar Oscietre

*Roasted pigeon, cabbage variation, Oscietra caviar*

Mille-feuille de pomme à l'eucalyptus

*Apple mille-feuille with eucalyptus*

Le sable fin de chocolat noir, galet au safran, écume acidulée

*Crunchy dark chocolate crumble, saffron cake, sour foam*

550€

(boissons non incluses ~ beverage not included)

[Back to main menu](#)

# Riviera

RESTAURANT

## Menu du Nouvel An New Year's Day Menu

1 Janvier 2023 ~ 1<sup>st</sup> January 2023

Crudo de loup de mer, betterave fumée, truffe noire, huile verte

*Sea bass crudo, smoked beetroot, black truffle, green oil*

~

Chapon de Méditerranée braisé aux graines de fenouil torréfiées et citron confit,  
petit navet à la menthe

*Mediterranean braised scorpion fish with roasted fennel seeds, lemon confit, minted turnips top*

~

Tourte de pigeon au foie gras,  
salade mâche, grenade, cerfeuil tubéreux

*Pigeon and foie gras tart, lamb's lettuce, pomegranate, chervil root*

Ou / Or

Joue de veau braisée au vin de Bandol Château de Pibarnon, carottes multicolores,  
noisette, cerfeuil tubéreux et truffe noire

*Braised veal cheek with Château de Pibarnon Bandol wine, rainbow carrots,  
hazelnuts, chervil root and black truffle*

~

Crème de marron, sorbet mûre

*Chestnut cream, blackberry sorbet*

~

Vacherin glacé, sorbet et segments d'agrumes, meringue française

*Iced Vacherin, citrus sorbet and segments, French meringue*

155 €

(boissons non incluses ~ beverage not included)

[Back to main menu](#)



## Menu du Nouvel An New Year's Day Menu

1 Janvier 2023 ~ 1<sup>st</sup> January 2023

Fraîcheur de fenouil, kiwi du pays au caviar

*Fennel salad, local kiwi and caviar*

Ventrèche de thon maturée aux algues Kombu, sauce XO

*Red tuna belly matured with Kombu seaweed, XO sauce*

L'huître de Camargue grillée, haricots de Pigna, parfum de laurier

*Camargue grilled oyster, Pigna beans, bay leaf flavour*

Le rouget Barbet à la plancha, sabayon aux microalgues, carottes multicolors

*Grilled red mullet, micro seaweeds sabayon, rainbow carrots*

Loup de ligne aux artichauts d'Albenga et coquillages

*Wild sea bass, Albenga artichokes with shellfish*

Le sable fin de chocolat noir, galet au safran, écume acidulée

*Crunchy dark chocolate crumble, saffron cake, sour foam*

255€

(boissons non incluses ~ beverage not included)

[Back to main menu](#)



The  
Maybourne.  
Riviera

Menu Enfants  
Children's Menu

24, 25, 31 Décembre 2022 & 1 Janvier 2023  
24<sup>th</sup>, 25<sup>th</sup>, 31<sup>st</sup> December 2022 & 1<sup>st</sup> January 2023

Les bonbons de gnocchis croustillants, sauce tomate  
*Crispy gnocchi with tomato sauce*

La volaille, pommes de terre rôties, légumes du moment  
*Chicken breast, roasted potatoes, seasonal vegetables*

Le sapin de Noël vanille chocolat, sauce caramel  
*Vanilla and chocolate Christmas tree, caramel sauce*

60 €

(boissons non incluses ~ *drinks not included*)

[Back to main menu](#)