



Portés par le mystère de l'univers marin, nous avons créé un menu entièrement inspiré de la riche diversité des manifestations du vivant.

Suivant la cadence des profondeurs et de distances depuis la côte, nous avons à cœur de vous présenter une expérience inédite autour de la mer et ses produits.

Dans ce lieu emblématique de la Côte d'Azur et tout en respectant les cycles de vie par des modes de pêche durables, nous vous invitons à découvrir les trésors cachés de cet espace éblouissant de la Méditerranée.

Driven by the mysteries of a marine universe, we created a menu entirely inspired by the richness and diversity of the living.

Following the rhythm of the deep sea and in accordance with the distance from the coastline, we are committed to sharing a unique experience around the sea and its products.

In this emblematic setting, jewel of the Côte d'Azur, in respect of the cycles of the living through responsible fishing, we invite you to discover the hidden gems of our stunning Mediterranean Sea.

Follow us @TheMaybourneRiviera & @restaurantceto

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.
Veuillez nous informer de vos allergies. Origine de la viande France: Origine du miel Italie. Origine du cacao Sierra Leone.

List of possible allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Peanut, Soy, Dairy, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphites, Lupin, Shellfish, Mollusc.
Please let us know your allergies so we can accommodate. Meat origin: France. Honey origin Italy. Cacao origin Sierra Leone.

BALADE AU BORD DE MER A WALK ON THE BEACH

Menu déjeuner | Lunch menu

*Disponible Mercredi, Jeudi et Vendredi au déjeuner sauf jours fériés
Available on Wednesday, Thursday and Friday for lunch except for public holidays*

Un menu en perpétuel mouvement, inspiré par la pêche du jour et guidé par le choix du Chef. Trois temps, entrée, plat et dessert, pour une belle découverte de nos créations culinaires.

*A menu, perpetually in motion, inspired by the catch of the day and guided by the Chef's choice.
Three courses, starter, main course and dessert, for a beautiful discovery of our culinary creations.*

78 €

hors boissons

supplement fromage à 20€ par personne

Accord mets et vins 3 verres

Wine pairing 3 glasses

Méditerranée

45 €

Grands terroirs

60 €

Si votre temps vous est compté, faites-le nous savoir.

If you are in a short timing, please let us know.

EMBARQUEZ VERS LE LARGE ON THE WAY TO THE DEEP SEA

Menu dégustation | Tasting menu

*Disponible pour le dîner du Mercredi au Samedi et pour le déjeuner du Mercredi au Dimanche
Available for dinner from Wednesday to Saturday and for lunch from Wednesday to Sunday*

Pour interroger le mystère des profondeurs et la richesse de notre Méditerranée nous vous proposons un menu surprise en six vagues.

Laissez-vous emporter dans un voyage sensoriel unique à la découverte de la diversité de la vie marine.

Questioning the mysteries of the depths and the richness of our Mediterranean Sea, we offer you a surprise six-course menu. Embark on a unique sensorial journey to discover the diversity of the marine life.

195 €
hors boissons

Accord mets et vins 5 verres

Wine pairing 5 glasses

Méditerranée
80 €

Grands terroirs
120 €

Le menu est servi sur l'ensemble de la table.

This menu is served for the whole table.

NOS ENTRÉES | APPETIZERS

Crudo, poisson du jour, vierge d'agrumes parfum de coquillages de Camargue <i>Catch of the day crudo, citrus jus, shellfish scent</i>	52
Thon rouge, ventrèche maturée aux algues Kombu, sauce XO <i>Red tuna, matured with Kombu seaweed, XO sauce</i>	58
La Patate douce d'Albert cuite à la braise, cédrat "de Florence" poutargue de thon, jus végétal <i>Grilled sweet potato, "Florence" citron, tuna bottarga, vegetal jus</i>	55
Raviole de laitue de mer, langoustine consommé aux agrumes <i>Sea lettuce ravioli, langoustine, citrus flavored consommé</i>	85
Langoustine en tartare et caviar Oscietre <i>Langoustine tartar with "Oscietra" caviar</i>	85

NOS PLATS | MAIN COURSES

Gâteau de courge Niçoise écume de châtaignes grillées aux saveurs marines <i>Squash tart, grilled chestnuts foam, marine flavour</i>	48
La pêche du jour, travail autour du chou du moment truffe noire du Pays, sauce "bagna cauda" <i>Catch of the day, cabbage variation, local black truffle, "bagna cauda" sauce</i>	85
Retour de petit bateau, thé genmaicha, texture de carotte sabayon aux microalgues <i>Catch of the day, genmaicha, carrot texture, micro seaweeds sabayon</i>	75
Homard bleu, artichaut violet de Nice, beurre blanc au whisky <i>Blue lobster, violet artichoke from Nice, whiskey flavoured white butter</i>	145
Pintade fermière d'Alice, blette comme une Pissaladière, jus de volaille <i>Roasted Guineafowl, Swiss chard filled with onions, poultry jus</i>	65

LE FROMAGE | OUR CHEESE

Une invitation à découvrir des artisans et producteurs à travers une sélection de fromages rythmée par les saisons. Un reflet de notre terroir, la Sardaigne, la Corse, la Ligurie ainsi que de notre bel arrière-Pays.

Une évocation des savoir-faire et des paysages qui nous sont chers de par leur beauté.

*Discover our artisans and producers from our cheese selection that follows the rhythm of the season.
A reflection of our terroir, Sardinia, Corsica, Liguria as well our beautiful countryside.
An evocation of the know-how and the landscapes which are dear to us by their beauty.*

28

NOS DESSERTS | OUR DESSERTS

Poire, Yerba maté, graines de sarrasin <i>Pear, Yerba maté, buckwheat's seeds</i>	24
Millefeuille marin à l'algue Nori, vanille Bourbon, sauce toffee <i>Nori seaweed marine Millefeuille, Bourbon vanilla, toffee sauce</i>	24
Les prunes au parfum d'Algue Kombu et caramel <i>Plums flavored with Kombu seaweed and caramel</i>	24
Le dessert cacao de la maison Duplanteur <i>The cocoa-based dessert from Maison Duplanteur</i>	24