



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 & @Ceto

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.*

70 €
hors boissons

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 hurry 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 Dimanche et pour le déjeuner le Samedi et Dimanche.
Available for dinner from Wednesday to Sunday and for Lunch on Saturday and 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.

168 €
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

Tomate Marmande confite sur la braise, Murène fumée <i>Marmande tomato on the embers, Morey fish</i>	65
Thon rouge, ventrèche maturée aux algues Kombu, sauce XO <i>Red tuna, matured with Kombu seaweed, XO sauce</i>	52
Raviole de laitue de mer, gamberoni consommé de tomate aux agrumes <i>Sea lettuce ravioli, gambas, citrus flavored tomato consommé</i>	85
Langoustine en tartare et caviar Oscietre <i>Langoustine tartar with "Oscietra" caviar</i>	85
Crudo, poisson du jour, jus de melon au parfum de coquillages Jonquillo de mar <i>Catch of the day crudo, melon jus, shellfish scent, jonquillo de mar</i>	48

NOS PLATS | MAIN COURSES

Gâteau de courgettes Niçoises, aux senteurs Marines, écume de vin jaune <i>Nice Zucchini cake, with marine flavour, yellow wine foam</i>	35
La pêche du jour, figues rôties et chèvre frais Jus de tomate et feuilles de figuier <i>Catch of the day, roasted local figs and fresh goat cheese, tomato jus and figs leaves</i>	65
Retour de petit bateau, texture de maïs aux couteaux de mer sabayon aux microalgues <i>Catch of the day, corn texture with razor clams, micro seaweeds sabayon</i>	65
Homard bleu, courgettes du pays, cœur de Burrata, pollen <i>Blue lobster, zucchini, Burrata, pollen</i>	145
Pintade fermière d'Alice, blette comme une Pissaladière, jus de volaille <i>Roasted Guineafowl, Swiss chard filled with onions, poultry jus</i>	55
Cochon de lait rôti, Amanite des Césars, jus de myrtilles sauvages Salicorne <i>Roasted sucklingpig, Amanite Caesar's mushroom, wild blueberries jus, glasswort</i>	65
Veau tigré de Corse mûré et grillé, aubergines jus à l'encre de seiche, coques <i>Grilled Corsican veal mûred, eggplants, squid ink jus, cockle</i>	72

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.*

25

NOS DESSERTS | OUR DESSERTS

Dégustation autour de la figue du Pays, balsamique blanc et laitue de mer <i>Tasting around the fig of our région, white balsamic and sea lettuce</i>	22
Millefeuille marin à l'algue Nori, vanille Bourbon, sauce toffee <i>Nori seaweed marine Millefeuille, Bourbon vanilla, toffee sauce</i>	22
Les pêches jaunes au parfum de camomille, amandes fraîches <i>Yellow peaches, camomille scent, fresh almonds</i>	22
Le dessert cacao de la maison Duplanteur <i>The cocoa-based dessert from Maison Duplanteur</i>	22