



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 du Mardi au Vendredi au déjeuner sauf jours fériés
Available from Tuesday to 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

Accord mets et vins 3 verres

Wine pairing 3 glasses

Méditerranée

50 €

Grands terroirs

70 €

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 au déjeuner et au dîner
Available for lunch and dinner*

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 6 verres
Wine pairing 6 glasses

Méditerranée
90 €

Grands terroirs
155 €

Notre création non alcoolisée
55 €

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, melon, pastèque et concombre rafraîchis au caviar Oscietre <i>Catch of the day crudo, melon, cucumber and watermelon refreshed by Oscietra caviar</i>	52
Thon rouge, ventrèche maturée aux algues Kombu, sauce XO <i>Red tuna, matured with Kombu seaweed, XO sauce</i>	58
Tulipe de betterave cuite en croûte d'algues, condiment Tonnato, caviar Oscietre <i>Seaweed crust roasted beetroot, Tonnato condiment, Oscietra caviar</i>	55
Raviole de laitue de mer, langoustine, consommé aux agrumes, caviar <i>Sea lettuce ravioli, langoustine, citrus flavored consommé, caviar</i>	85
Gamberoni de Sanremo au caviar, figue et myrtille sauvage <i>Gambas from Sanremo with caviar, figs and wild blueberries</i>	85

NOS PLATS | MAIN COURSES

Céleri cuit au barbecue aux senteurs de Teriyaki, sauce onctueuse au plancton <i>Celeriac cooked on the ambers with Teriyaki hints, plancton sauce</i>	48
La pêche du jour, courgettes du pays parfum de verveine sauce coquillages, feuilles de citronnier <i>Catch of the day, local zucchini, verbena, sea shells sauce, lemon leaves</i>	75
Retour de petit bateau, maïs, sabayon aux micro algues, tuiles de maïs au piment fumé <i>Catch of the day, micro seaweed sabayon, corn tiles with smoked chilli</i>	75
Langouste de Méditerranée rôtie à la braise, pêche fruit au parfum de safran, piment d'Espelette <i>Mediterranean lobster roasted on the grill, peach fruit perfumed with saffron, espelette pepper</i>	180
Pintade fermière d'Alice, premiers poivrons du pays au cêdrat <i>Roasted Guineafowl, first local peppers with citron</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

Pêche au saké et citron, parfum de Kombu 24
Peach with saké and lemon, kombu scent

Millefeuille marin à l'algue Nori, vanille Bourbon, sauce toffee 24
Nori seaweed marine Millefeuille, Bourbon vanilla, toffee sauce

Fraises du pays aux amandes " Armienti ", écume de la mer,
glace au raifort 24
Local strawberries with "Armienti" almonds, sea foam, horseradish ice cream

Dessert tout chocolat Maison Duplanteur, céréales grillées 24
Chocolate delight Maison Duplanteur, grilled cereals

