

# Riviera

## RESTAURANT

« Avec une vue imprenable sur la Riviera Méditerranéenne, découvrez des spécialités du terroir Provençal, de Corse et de Ligurie réhaussées d'une touche contemporaine apportée par Le Chef Mauro Colagreco »

« Overlooking the stunning French Riviera, enjoy local specialties from Provence, Corsica and Liguria with a contemporary touch by Chef Mauro Colagreco »

### Menu Déjeuner | Lunch Menu

Du Lundi au Vendredi, de 12h à 14h30, hors jours fériés  
From Monday to Friday, from 12 pm to 2:30 pm, except public holidays

Entrée, Plat & Dessert  
Starter, Main Course & Dessert

60€

Prix Nets en Euro service compris | Net prices in Euros service included

Become a Riviera lover, follow us [@TheMaybourneRiviera](#)

## ENTRÉES | STARTERS

### Burrata crémeuse | Creamy Burrata 26 €

Vinaigrette pomme-gingembre, agrumes, raisins blonds, pickles de courge au café  
*Apple-ginger vinaigrette, citrus, raisins, pickled squash with coffee*

### Tarte feuilletée butternut | Butternut squash puff pastry 24 €

Poitrine séchée, copeaux de noix, sauce citron confit  
*Dried pork belly, walnuts, lemon confit sauce*

### Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 39 €

Gambero Rosso en carpaccio, vinaigrette d'agrumes  
*Gambero Rosso carpaccio, citrus vinaigrette*

### Velouté de cèpes | Cèpes mushrooms velouté 29 €

Ravioli à la ricotta, citron, parmesan, vinaigre balsamique Giuseppe Giusti  
*Ricotta ravioli with lemon, parmesan, Giuseppe Giusti balsamic vinegar*

### Potimarrons et châtaignes gratinés | Gratinated chesnuts and red kuri squash 24 €

Ail, citron confit, Guanciale  
*Garlic, lemon confit, Guanciale*

### Vitello Tonnato 26 €

Focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille, Parmesan  
*Toasted Focaccia, cherry tomatoes, capers, quail eggs, Parmesan*

### Terrine de lapin à la moutarde | Rabbit terrine with mustard 26 €

Oignons confits, miel, estragon, pain de campagne toasté  
*Onions confit, honey, tarragon, toasted bread*

## PASTA

### Agnolotti 28 €

Ragoût de lapin, câpres, pistaches, citron confit  
*Rabbit stew, capers, pistachios, lemon confit*

### Spaghetti au pistou | Spaghetti with pesto 26 €

Basilic, pignons de pin, Parmesan  
*Basil, pine nuts, Parmesan*

### Trofies 28 €

Au citron, coquillages, crustacés, fleurs de broccoletti pimentées  
*Lemon, shellfish, broccoletti flowers with spicy pepper*

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. Origine des viandes : France.

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat : France

## PLATS | MAIN COURSES

### Bar aux oursins | Seabass with sea urchins 40 €

Condiment citron, mousseline de fenouil

*Lemon condiment, fennel mousseline*

### Poisson du jour 'alla Liguria' | Fish of the day 'alla Liguria' 44 €

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres, basilic

*Purple artichokes, zucchini, tomatoes, potatoes, capers, basil*

### Filet de bœuf | Beef filet 48 €

Mousseline de pomme de terre au safran, cèpes rôtis, jus aux olives

*Potato mousseline with saffron, roasted cèpes mushrooms, olive jus*

### Carré d'agneau de l'arrière pays niçois | Rack of lamb from the Nice hinterland 48 €

Jus aux olives, gnocchis et courgettes gratinés à l'ail confit, basilic

*Olive juice, gnocchi and zucchini gratinated with garlic confit, basil*

### Artichauts à la Barigoule | Artichokes Barigoule 32 €

Basilic et pignons de pin

*Basil and pine nuts*

## DESSERTS

17€

### Tropézienne pomme verte | Green apple

#### Tropézienne

Sorbet granny smith, crème légère à la mélisse

*Granny smith sorbet, light lemon balm cream*

### Pavlova marron et mûre | Chestnut and blackberry

#### pavlova

Chantilly au marron, sorbet mûre, sauce marron

*Chestnut whipped cream, blackberry sorbet, chestnut sauce*

### Tarte au citron | Lemon Tart

Signature du Chef Colagreco, glace fromage blanc

*From Chef Colagreco, cottage cheese ice cream*

### Café Chocolat | Chocolate Coffee

Glace café d'Amérique du sud, ganache Guanaja 70%,

crème vanille

*South American coffee ice cream, Guanaja 70% ganache,*

*vanilla cream*

### Panna cotta figue | Fig panna cotta

Infusion feuille de figuier, crumble noix, sorbet figue

*Fig leaf infusion, nut crumble, sorbet fig*

### Profiterole noisette vanille | Hazelnut vanilla profiterole

Glace vanille, praliné noisette, sauce noisette

*Vanilla ice cream, hazelnut praliné, hazelnut sauce*

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. Origine des viandes : France.

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat : France