

Riviera

RESTAURANT

« Avec une vue imprenable sur la Riviera Méditerranéenne, découvrez des spécialités du terroir Provençal, de Corse et de Ligurie réhaussés 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,* 60 €
Main Course & Dessert

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

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

ENTRÉES | STARTERS

Burrata crémeuse fumée | Smoked creamy Burrata 26 €

Vierge de basilic, courgette jaune, citron, grenade
Basil dressing, yellow squash, lemon, pomegranate

Poireaux vinaigrette | Leeks vinaigrette 24 €

Jaune d'œuf confits « Cromesquis de sot l'y laisse »
Confit egg yolk « Cromesqis de sot l'y laisse »

Velouté de potimarron | Red Kuri squash velouté 24 €

Raviole de châtaigne de la vallée de la Roya, fromage de chèvre de Madame Curti, citron confit, cresson
Roya valley chestnut ravioli, goat cheese from Mrs. Curti, lemon confit, watercress

Artichauts en carpaccio | Artichokes carpaccio 24 €

Roquette, Parmesan, olives, huile de basilic
Rocket salad, Parmesan, olives, basil oil

Salade Antiboise 24 €

Condiment betterave, concombre, pommes de terre, Galinette fumée
Beetroot, cucumber, potatoes, smoked scorpion fish

Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 39 €

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

Vitello Tonnato 26 €

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

Salade de fèves et calamars confits | Calamaris confit and broad beans salad 29 €

Ail, citron, câpres de Pantelleria, huile d'olive, ail des ours
Garlic, lemon, Pantelleria capers, olive oil, wild garlic

PASTA

Rigatoni all'Arrabbiata 24 €

Tomates, piment
Tomatoes, chilli pepper

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

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

PLATS | MAIN COURSES

Coquelet à la moutarde et romarin | Cockerel with mustard and rosemary 36 €

Sauce diable, pommes sautées en persillade
'Diable' sauce, sautéed potatoes with parsley

Minestrone de coquillages | Shellfish Minestrone 38 €

Consommé de langoustines au pesto, coques, palourdes, légumes d'hiver
Scampi consommé, pesto, cockles, clams, winter vegetables

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

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres, basilic
Purple artichokes, zucchinis, tomatoes, potatoes, capers, basil

Filet de bœuf | Beef filet 48 €

Aux olives vertes, artichauts à la coriandre, raisins blonds, frites de panisses
Green olives, artichokes with coriander, raisins, panisses

Navarin d'agneau de lait printanier | Spring suckling lamb 'Navarin' 46 €

Carottes, courgettes, navet, petits pois, pomme de terre confite
Carrots, zucchinis, turnips, green peas, potatoes confit

Artichauts à la Barigoule | Artichokes Barigoule 32 €

Basilic et pignons de pin
Basil and pine nuts

DESSERTS

17 €

Tropéziennne

Crème pistache, sorbet fraise, fraises des bois
Pistachio cream, strawberry sorbet, wild strawberries

Pavlova agrumes | Citrus Pavlova

Crème légère vanille, sorbet orange, segment d'agrumes
Vanilla light cream, orange sorbet, citrus segment

Tarte au citron | Lemon Tart

Signature du Chef Colagreco, glace fromage blanc
From Chef Colagreco, cottage cheese ice cream

Chocolat noix de pécan | Chocolate pecan nuts

Crèmeux chocolat, glace pécan, pécan caramélisé
Chocolate cremeux, pecan ice cream, caramelised pecan

Fleur de lait

Financier citron vert, glace fleur de lait, sauce douce de leche
Lime financier, milk ice cream, dulce de leche sauce

Profiteroles café | Coffee profiteroles

Glace café, praliné amande café, sauce chocolat
Coffee ice cream, almond and coffee praliné, chocolate 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

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