

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 15h, hors jours fériés
From Monday to Friday, from 12 pm to 3 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 28 €

Salade de fèves et petits pois, pickles d'oignons blancs, vinaigrette câpres menthe et citron
Broad bean and pea salad, pickled white onions, capers mint and lemon vinaigrette

Tarte feuilletée pistou | Pesto puff pastry 26 €

Légumes de Provence, olives de Nice, sabayon à huile d'olive
Local vegetables, olives from Nice, olive oil sabayon

Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 40€

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

Artichauts épineux d'Albenga | Albenga spiny artichokes 28 €

En carpaccio, riquette, citron, croûtons au parmesan, pignons
Artichoke carpaccio, rocket, lemon, parmesan croutons, pine nuts

Asperges vertes de Provence grillées | Grilled green asparagus from Provence 28 €

Beurre de roquette, pignons et câpres séchés, sabayon à l'huile d'olive et citron
Arugula butter, dried pine nuts and capers, olive oil and lemon sabayon

Vitello Tonnato 32 €

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

Courgette fleur farcie | Stuffed zucchini flowers 32 €

Champignons de printemps, langoustines et bisque
Spring mushrooms, langoustines and bisque

PASTA

Agnolotti 32 €

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

Tagliolini au pistou | Tagliolini with pesto 28 €

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

Trofies 34 €

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

Loup de mer à l'ail des ours | Sea bass and wild garlic leaves 46 €

Coquillages, civet de pomme de terre, salicorne

Shellfish, potato stew, samphire

Poisson du jour 'alla Ligure' | Fish of the day 'alla Ligure' 46 €

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

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

Filet de bœuf | Beef filet 52 €

Endives braisées à l'orange et safran, raisins blonds

Braised endives with orange and saffron, golden raisins

Carré d'agneau de l'arrière-pays niçois | Rack of lamb from the Nice hinterland 52 €

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

Olive juice, gnocchi and chard gratinated with garlic confit, basil

Céleri cuit en croûte de sel | Roasted celery in salt crust 36 €

Velouté de Parmesan, noisettes du Piémont

Parmesan velouté, Piedmont hazelnuts

DESSERTS

18€

Tropézienne mandarine, fleur d'oranger

Tropeziennne mandarin, orange blossom

Sorbet mandarine, crème légère fleur d'oranger, gel et coulis mandarine

Mandarin sorbet, orange blossom light cream, mandarin gel and coulis

Poire pochée amande, cannelle

Poached pear with almond, cinnamon

Crème glacée amande, poire pochée cannelle, sauce caramel

Almond ice cream, cinnamon poached pear, caramel sauce

Tarte au citron | Lemon Tart

Signature du Chef Colagrec, glace fromage blanc

From Chef Colagrec, cottage cheese ice cream

Café Chocolat

Chocolate Coffee

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

South American coffee ice cream, Gunanja 70% ganache, vanilla cream

Panna cotta agrumes

Citrus panna cotta

Agrumes, sirop d'orange infusé au safran

Citrus, orange syrup infused with saffron

Mille-feuille vanille pécan | Vanilla pecan Mille-feuille

Glace vanille, praliné pécan, ganache montée vanille

Vanilla ice cream, pecan praline, whipped vanilla ganache

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