

# 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 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 d'artichauts | Artichokes velouté 32 €**

Pistaches, citron confit, pain toasté, pétales de merlan, truffe noire  
*Pistachios, lemon confit, toasted bread, whiting slices, black truffle*

### **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 Ligure' | Fish of the day 'alla Ligure' 44 €

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

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

### Filet de bœuf | Beef filet 48 €

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 48 €

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 34 €

Velouté de Parmesan, noisettes du Piémont, truffe noire

*Parmesan velouté, Piemont hazelnuts, black truffle*

## DESSERTS

17€

#### Tropézienne mandarine, fleur d'oranger

#### Tropeziene 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 Colagrecò, glace fromage blanc*

*From Chef Colagrecò, 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 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