

# 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 »*

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

## ENTRÉES | STARTERS

### Burrata crémeuse | Creamy Burrata 28€

Betteraves en croûte de sel, figues fraîches marinées, pistaches et poudre d'agrumes  
*Salt-crusted beetroots, marinated fresh figs, pistachios and citrus powder*

### Carpaccio de tomates | Tomatoes carpaccio 27€

Carpaccio de tomates de couleurs et pêches, verveine, citron confit, échalote, coriandre, vinaigrette gingembre  
*Coloured tomato and peach carpaccio, verbena, candied lemon, shallot, coriander, ginger vinaigrette*

### Tarte feuilletée pistou | Pesto puff pastry 26€

Légumes de Provence, olives de Nice, sauce tomate gingembre  
*Local vegetables, olives from Nice, tomato ginger sauce*

### Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 40€

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

### Artichauts violets | Purple artichokes 28€

En carpaccio, riquette, citron, croutons au parmesan, pignons  
*In carpaccio, riquette, lemon, parmesan coutrons, pine nuts*

### 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, épinards et sot l'y laisse de volaille, émulsion champignon  
*Mushrooms, spinach and chicken oysters, mushroom emulsion*

## PASTA

### Agnolotti de veau braisé | Braised veal agnolotti 38€

Veau braisé, jus d'ossobuco, champignons de saison et marjolaine  
*Braised veal, ossobuco juice, seasonal mushrooms and marjoram*

### 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

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

### Loup de mer aux agrumes et laurier | Sea bass with citrus and bay leaves 48€

Beurre blanc aux agrumes et laurier, haricots verts, haricots plats et pois gourmands  
*White butter with citrus and bay leaves, green beans, flat beans and snow peas*

### 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€

Courgettes trompettes étuvées au beurre de romarin et pignon, jus provençal  
*Steamed trumpet zucchini with rosemary and pine nut butter, Provençal jus*

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

Jus aux olives, gnocchis et épinards gratinés à l'ail, citron confit, basilic  
*Olive juice, gnocchi and spinach gratinated with garlic, candied lemon, basil*

### Tomate farcie | Stuffed tomato 38€

Au riz, citron, verveine, oignons, tomates confites, pignons  
*Rice, lemon, verbena, onions, candied tomatoes, pine nuts*

## ACCOMPAGNEMENTS | SIDES DISHES

Frites | French fries 10€ Pommes de terre rissolées | Roasted potatoes 12€  
Salade mixte roquette | Mixed arugula salad 12€ Légumes du moment | Seasonal vegetables 12€  
Gratin de gnocchi | Gnocchi gratin 14€

## DESSERTS

18€

### Tropézienne pêche, framboise et basilic |

#### Tropézienne peach, raspberry and basil

Brioche, crème légère vanille, coulis pêche basilic, sorbet framboise  
*Brioche, vanilla light cream, peach basil coulis, raspberry sorbet*

### Vacherin mûre châtaigne |

#### Blackberry chestnut vacherin

Meringue, ganache montée vanille, marmelade mûre, crème glacée châtaigne, coulis mûre  
*Meringue, whipped vanilla ganache, blackberry marmalade, chestnut ice cream, blackberry coulis*

### Tarte au citron |

#### Lemon Tart

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

### Chocolat noir 70%, Huile d'olive |

#### Dark chocolate 70%, Olive oil

Crumble chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux Tuma Yellow 70%, crème glacée huile d'olive de Menton  
*Chocolate crumble, crispy cocoa nibs, creamy Tuma Yellow 70%, Menton's olive oil ice cream*

### Panna cotta figue verveine |

#### Fig verbena panna cotta

Panna cotta, marmelade figue, coulis figue verveine  
*Panna cotta, fig marmalade, fig verbena coulis*

### Mille-feuille vanille pistache |

#### Vanilla pistachio Mille-feuille

Glace vanille, praliné pistache, ganache montée vanille  
*Vanilla ice cream, pistachio praliné, 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