

# Riviera

RESTAURANT

Alors que l'après-midi se prolonge en douceur sur la Côte d'Azur, succombez au plaisir d'un Tea Time au restaurant Riviera.  
Offrez-vous une sélection de pâtisseries élaborées par nos chefs.

*As the afternoon unfolds, the Riviera Restaurant looks towards the Tea Time. Indulge in a selection of gourmet pâtisseries crafted by our talented chefs.*

## Tea Time pour deux

Deux pâtisseries au choix - *Two pastries of your choice*

Assortiment de tartelettes – *Selection of tartlets*

Deux boissons chaudes - *Two hot drinks*

70€

Accompagnées de deux coupes de Champagne

*With two glasses of Champagne*

110€

De 15h à 18h  
*From 3pm to 6pm*

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

## TEA TIME

### Saint-Honoré vanille noisette du Piémont | Saint-Honoré vanilla with Piedmont hazelnuts

Feuilletage viennois, crème pâtissière vanille, praliné noisette

*Viennese puff pastry, vanilla custard cream, hazelnut praline*

### Tarte aux pommes façon Tatin | Apple Tatin tart style

Pâte sucrée, crème vanille, pomme caramélisée, caramel

*Sweet paste, vanilla cream, caramelized apple, caramel*

### Pavlova aux agrumes | Citrus Pavlova

Meringue, crème légère vanille, gel agrumes, sûpreme agrumes

*Meringue, light vanilla cream, citrus gel, supreme citrus*

### Chocolat et sarrasin | Chocolate and buckwheat

Biscuit chocolat sans gluten, mousse chocolat noir 70%, croustillant sarrasin

*Gluten-free chocolate biscuit, 70% dark chocolate mousse, crispy buckwheat*

### Galette des rois noisette et citron | Hazelnut and lemon Galette des rois

### Assortiment de tartelettes pomme caramel et vanille cannelle

Selection of apple caramel and vanilla cinnamon tartlets

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.

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Prix Nets en Euro service compris / Net prices in Euros service included.

# NOS THÉS OUR TEAS

## Thé noir | Black tea

### Breakfast

Mélange de thés d'Inde, Rwanda, Mozambique et Sri Lanka, corsé et aromatique.  
*A blend of teas from India, Rwanda, Mozambique and Sri Lanka, full-bodied and aromatic.*

### Blue of London Earl grey

Thé noir du Yunnan associé à des notes délicates de bergamote.  
*A blend with British accents combining Yunnan, with fresh, delicate bergamot.*

### Darjeeling Margaret's Hope

Darjeeling d'été des hauts plateaux himalayens.

Boisé et fruité, avec beaucoup de caractère.

*This tea from the Himalayan highlands features dark and fruity notes.  
A second flush with plenty of character.*

### Quatre Fruits rouges

Une recette évoquant un bouquet savoureux de fruits rouges :  
fraise, framboise, cerise et groseille.

*This blend is like a bowl of succulent berries:  
strawberry, raspberry, cherry, and currant.*

## Thé vert | Green tea

### Sencha Ariake

Ce thé vert japonais est idéal pour découvrir les fameux thés sencha.  
*This Japanese green tea is perfect for discovering the renowned sencha family of teas.*

### Grand jasmin chun feng

D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume.

*Incredibly subtle, this tea has a velvety texture that showcases every aspect of jasmine, without a hint of bitterness.*

## Thé blanc | White tea

### Bai Mu Dan

Thé blanc de Chine au goût boisé qui rappelle la noisette et la châtaigne.  
*A Chinese white tea with a woody taste reminiscent of hazelnut and chestnut.*