

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 12h15 à 15h
From Monday to Friday, from 12:15pm to 3pm

Entrée, Plat & Dessert

Starter, Main Course & Dessert

65€

hors jours fériés, vacances scolaires, juillet-août
except public holidays, school holidays, July-August

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€

Pistou de petits pois, petits pois frais, huile verte et citron confit
Green peas pesto, fresh green peas, green oil and candied lemon

Salade de fèves | Fava beans salad 29€

Lard de Colonnata, thym, citron et chèvre frais
Colonnata bacon, thyme, lemon and fresh goat cheese

Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 40€

Gambero Rosso en carpaccio et vinaigrette d'agrumes
Gambero Rosso carpaccio and citrus vinaigrette

Artichauts poivrade violets | Purple poivrade artichoke 32€

En carpaccio, riquette, citron, parmesan et pignons
In carpaccio, riquette, lemon, parmesan cheese and pine nuts

Vitello Tonnato 32€

Noix de veau, anchois, focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille et parmesan
Veal, anchovies, toasted focaccia, cherry tomatoes, capers, quail eggs and parmesan

Courgettes Fleurs de pays farcies | Stuffed zucchini flower 30€

Farcies à la langoustine, basilic, citron confit, huile de crustacés et bisque
Stuffed with langoustine, basil, candied lemon, crustacean oil and bisque

Asperges vertes de Provence | Green asparagus from Provence 33€

Sauce malthaise, orange sanguine et chips de lard de Colonnata
Malthaise sauce, red orange and Colonnata bacon chips

PASTA

Tagliatelle au homard | Tagliatelle with lobster 65€

Olives, citron confit et bisque
Olives, candied lemon and bisque

Linguine aux palourdes | Linguine with clams 34€

Fleur de thym de montagne
Mountain thyme flower

Gnocchi au pistou | Pistou Gnocchis 28€

Tomates confites et parmesan
Candied tomatoes and parmesan cheese

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

Filet de rascasse | Rascasse filet 48€

Courgettes trompettes, moules, amandes fraîches, bouillon de tomate épicé
Zucchini, mussels, fresh almond, spicy tomato broth

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

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

Filet de bœuf | Beef filet 54€

Pommes fondantes, basilic, olives, tomates confites
Fondant potato, basil, olives, candied tomato

Epaule d'agneau | Lamb shoulder 52€

Petits farcis niçois, jus d'agneau provençal
Small Nicois stuff vegetables, Provençal lamb juice

Risotto petits pois | Green beans risotto 35€

Petits pois, parmesan, huile de menthe
Green beans, Parmesan cheese, mint oil

GARNITURES | SIDES DISHES

Frites | French fries 10€ Salade mixte | Mixed salad 12€
Légumes du moment | Seasonal vegetables 12€ Gnocchi gratinés | Gratinated gnocchis 12€
Pommes de terre rissolées | Roasted potatoes 12€

DESSERTS

18€

Mille-feuille Fraise Fleur d'Oranger |

Strawberry Orange Blossom Mille-feuille

Pâte feuilletée viennoise, crème pâtissière, ganache montée fleur d'oranger, fraises de la région, crème glacée vanille
Viennoise puff pastry, pastry cream, orange blossom whipped ganache, local strawberry, vanilla ice cream

Vacherin Cerise Estragon | Cherry Tarragon vacherin

Meringue, chantilly estragon, marmelade cerise, sorbet cerise
Meringue, tarragon whipped cream, cherry marmalade, cherry sorbet

Tarte au citron | Lemon Tart

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

Tiramisu au café | Coffee Tiramisu

Biscuit savoïardi, crème café, café Bio assemblé par le Chef
Savoïardi biscuit, coffee cream, organic coffee assemble by the Chef

Chocolat Noisette du Piémont | Chocolate Hazelnut from Piedmont

Biscuit chocolat, namelaka chocolat 62%, crème glacée chocolat 70%, tuile croustillante, espuma noisette
Chocolate biscuit, 62% chocolat namelaka, 70% chocolate ice cream, crispy biscuit, hazelnut espuma

Rhubarbe Amande et Rooibos | Rhubarb Almond and Rooibos

Rhubarbe cuite en croûte, crème glacée amande, tuile rhubarbe, coulis rhubarbe rooibos
Crusted rhubarb, almond ice cream, crispy rhubarb biscuit, rhubarb rooibos coulis

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