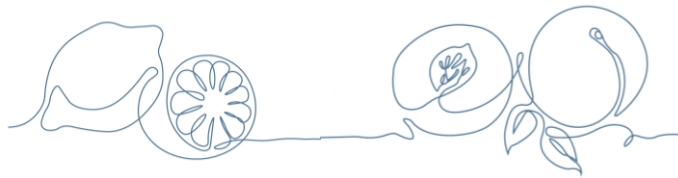


Riviera

RESTAURANT

Profitez d'une vue imprenable sur la Riviera
en dégustant l'un de nos desserts création réalisés par le Chef
pâtissier Romain Ricciardi

Enjoy a breathtaking view of the Riviera with one of our dessert
creations made by our Pastry Chef Romain Ricciardi



DESSERTS 18€

Millefeuille vanille noix de macadamia | Vanilla macadamia nut mille-feuille
Pâte feuilletée, crème pâtissière, praliné noix de macadamia, chantilly noix de macadamia
Puff pastry, pastry cream, macadamia nut praline, macadamia nut whipped cream

Vacherin prune grenade et épices | Spiced plum and pomegrenate Vacherin
Meringue française, ganache cannelle, sorbet grenade, marmelade prune, jus prune grenade épicée
French meringue, cinnamon ganache, pomegrenate sorbet, plum marmelade, plum and pomegranate spiced jus

Tarte au citron | Lemon Tart
Signature du Chef Colagreco, crémeux citron, sablé breton, glace fromage blanc, meringue
By Chef Colagreco, lemon curd, Breton shortbread, cream cheese ice cream, meringue

Tiramisu au café | Coffee Tiramisu
Biscuit savoyard, crème mascarpone, assemblage de café Bio
Savoirdi biscuit, mascarpone cream, blended organic coffee

Chocolat Caramel grué de cacao | Caramel chocolate with cocoa nibs
Financier chocolat, crémeux chocolat, crème glacée grué de cacao fumé, sauce chocolat caramel
Chocolate financier, chocolate cream, smoked cocoa nib ice cream, chocolate caramel sauce

Fontainebleau figes pignons de pin | Fontainebleau fig pine nut
Fontainebleau, figes cuites au four, jus de figue, tuile croustillante à la figue
Fontainebleau, baked figs, fig juice, fig crunch

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 glaces faites maison

Our home-made ice cream

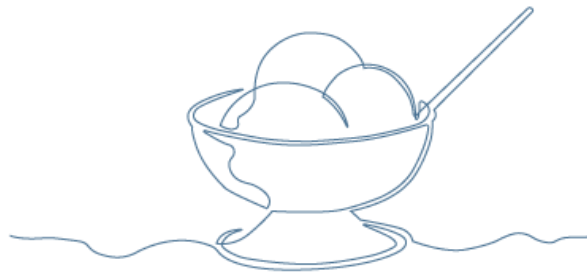
5€ la boule | 5€ per scoop

GLACES

Café blanc | Cold infused coffee
Chocolat | Chocolate
Vanille | Vanilla
Yaourt | Yogurt
Noisette | Hazelnut

SORBET

Framboise | Raspberry
Fraise | Strawberry
Citron | Lemon
Mangue/Passion | Mango/Passion
Coco (lactose) | Coco (dairy)
Pêche | Peach
Grenade | Pomegranate



DIGESTIFS

Tequila

Clase Azul Reposado 48€

Rhum

Flor de Caña 12 ans 24€

Zacapa Centenario XO 56€

Whisky

Johnnie Walker Blue Label 68€

The Macallan 15 ans "Double cask" 52€

Nikka From The Barrel 24€

Yamazaki 18 ans 95€

Cognac

Bache Gabrielsen American oak 32€

Hennessy XO 58€

Remy Martin Louis XIII 375€

Hennessy Paradis 140€

Armagnac

Bas Armagnac Darroze 30 ans 36€

Calvados

Roger Groult 8 ans 24€

Amers

Amaro Montenegro 18€

Amaro Averna 18€

Fernet Branca 18€

Liqueurs

Limoncello au citron de Menton 22€

Liqueur de mandarine de Menton 22€

Sambuca 22€

Chartreuse VEP 52€

Amaretto Disaronno 22€

Baileys 22€

Get 27 22€

Get 31 22€

Eaux de vie de fruits

Poire Williams-Mette 28€

Eau de vie de framboise d'Alsace-Windholtz 28€

Eau de vie de mirabelle Windholtz 28€