

# 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 DE LA SEMAINE | MENU OF THE WEEK

### ENTRÉE | STARTER

Salade d'endives, Gorgonzola, speck et foccacia noix  
*Chicory salad with Gorgonzola, speck and walnut focaccia*

### PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Thon blanc snacké, tomates confites, citron, anchois, olives et sauce tomates rôties  
*Seared white tuna, candied tomatoes, lemon, anchovies, olives and roasted tomato sauce*

### DESSERT

Tropézienne framboise litchi  
*Raspberry and lychee Tropézienne*

Entrée, Plat & Dessert  
*Starter, Main Course & Dessert*

**65€**

Du lundi au vendredi de 12h15 à 15h (hors jours fériés, vacances scolaires, juillet-août)  
*Monday to Friday from 12:15pm to 3pm (except public holidays, school holidays, July-August)*

# Riviera

RESTAURANT

## ENTREES | STARTERS

Burrata crémeuse | Creamy burrata 29€ (X) (V)

Cèpes confites, quartiers de figues, salade de mâche, noix  
Confied Porcini mushrooms, figs, lamb's lettuce, walnuts

Tarte feuilletée artichauts et sabayon truffé | Artichoke tart and truffled zabaglione 34€ (X) (V)

Carpaccio de cèpes et artichauts camus, purée d'artichauts, hollandaise à l'essence de truffe et truffes de saison râpées  
Camus artichoke and porcini mushroom carpaccio, artichoke purée, truffled Hollandaise, shaved seasonal truffles

Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 42€

Carpaccio de Gambero Rosso et vinaigrette d'agrumes  
Red prawns carpaccio and citrus vinaigrette

Artichauts poivrade violets | Purple poivrade artichoke 32€ (V)

Carpaccio d'artichaut, riquette, citron, parmesan et pignons de pins  
Artichoke carpaccio, riquette, lemon, parmesan cheese and pine nuts

Vitello Tonnato 34€ (X)

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

Velouté de céleri rave | Celery velvety soup 32€ (X)

Velouté de cèleri cuit en croute de sel crémé, raviole farcie oignon et crème de parmesan  
Salt-crust cooked celery soup, onion and Parmesan cheese "raviole"

Tartare de langoustine | Langoustine tartar 33€

Tartare de langoustine, citron et huile d'olive, poireaux confits, vinaigrette moutarde à l'ancienne, huile verte de poireaux  
Langoustine tartar, lemon and olive oil, confied leeks, whole grain mustard vinaigrette, green leek oil

## PÂTES | PASTAS

Tagliatelle au homard | Lobster tagliatelle 65€

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

Ravioles loup de mer et ricotta | Seabass and ricotta ravioles 39€

Emulsion coquillage, palourde et poutargue - shellfish emulsion, clams and bottarga

Linguine au pistou | Pistou Linguine 34€

Tomates confites et parmesan - Candied tomatoes and parmesan cheese

Plats végétariens / Vegetarian dishes (V) sans gluten / gluten free (X) produits bio / organic product (AB)

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 : « Née, élevées et abattues » en UE.

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 : « born, raised and butchered » in UE.

Prix Nets en Euro service compris | Net prices in Euros service included


# Riviera

RESTAURANT

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Filet de Loup | Seabass filet 50€   
Courgettes trompettes, moules, amandes fraîches, bouillon de tomate épicé  
Zucchini, mussels, fresh almond, spicy tomato broth

Poisson du moment 'alla Figure' | Fish selection of the chef 'alla Figure' 48€  
Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres et basilic  
Purple artichokes, zucchini, tomatoes, potatoes, capers and basil

Filet de bœuf | Beef filet 56€   
Pommes fondantes, basilic, olives, tomates confites  
Confied potatoes, basil, olives, candied tomato

Épaule d'agneau | Lamb shoulder 54€  
Petits farcis niçois, jus d'agneau provençal  
Stuffed vegetables from Nice, Provençal lamb juice

Risotto de courge | Squash risotto 36€    
Risotto, purée de courge, chanterelles sautées, noisettes concassées et persil ciselé  
Risotto, squash purée, sauteed chanterelle mushrooms, crushed hazelnuts and parsley

### LOUP DE MER ENTIER | WHOLE SEABASS

150€/2 pers. - 300€/4 pers.

Rôti, servi avec un sabayon citron  
Roasted, served with a lemon sabayon

### CÔTE DE BŒUF DE L'AUBRAC | AUBRAC PRIME RIB BEEF

160€/2 pers.

Côte de boeuf d'Aubrac, jus de boeuf  
Prime rib of Aubrac, beef jus

### HOMARD BLEU ENTIER 600 GR | 600 GR BLUE LOBSTER

110€/1 pers.

Servi avec un beurre citron persil sur le homard et un sabayon citron et persil à part  
Served with a lemon parsley butter on the lobster and a lemon and parsley sabayon on the side

### 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX | 2 SIDES OF YOUR CHOICE




Frites / Salade mixte / Légumes du moment  
French fries / Mixed salad / Seasonal vegetables

## GARNITURES | SIDE DISHES

Frites de panisse | Panisse fries 12€   
Légumes du moment | Seasonal vegetables 12€  
Frites | French fries 12€

Pommes de terre rissolées | Roasted potatoes 12€  
Salade mixte | Mixed salad 12€

LES PLATS PROPOSÉS SONT AMENÉS À ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS.

Plats végétariens / Vegetarian dishes  sans gluten / gluten free  produits bio / organic product   
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 : « Née, élevées et abattues » en UE.  
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 : « born, raised and butchered » in UE.

Prix Nets en Euro service compris | Net prices in Euros service included