L'ombre est la lumière

Sous les hauteurs vitrées du restaurant Riviera,
habillé de reflets, d'ombres et de lumières dont seule la
Côte d'Azur a le secret,
une cuisine parfois provençale, souvent intime, se jouant
de la transparence
la Grande bleue comme déposée là, à nos pieds,
se fondant dans le ciel azur,
les embruns pagnolesques, laissant le beurre pour l'huile d'olive,
la radicalité des sauces comme ôde à l'aridité,
un repas que l'on voudrait exprimer en intensité lumineuse,
la Riviera est, ici, un moment suspendu.

Sebastien Tantot

La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande. Origine des viandes et charcuteries : « Née, élevées et abattues » en France. Prix nets en euros, taxes et service compris.

The full list of allergens is available upon request. Origin of meats and charcuterie: "Born, raised, and slaughtered" in France. Net prices in euros, including tax and service.

Prendre le temps
Take the time

Barbajuans chèvre frais de Provence, et citron confit - 22€
Barbajuans with fresh Provençal goat's cheese and candied lemon

L'original Crevette cocktail - 27€
The original Cocktail Shrimp

Cecina de bœuf Wagyu, gressins - 38€
Wagyu beef cecina, breadsticks

La jolie panière de pastèque et melon frais - 32€
Watermelon and Melon Basket

Caviar de la Maison Petrossian
Petrossian House Caviar

Tarama au corail d'oursin et crackers de seigle - 37€
Tarama with sea urchin coral

Caviar Ossetra Imperial 30gr 150€, 50gr 250€, 125gr - 650€

Caviar Beluga Royal 30gr 320€ , 50gr - 530€

Collection de Club Sandwichs - 36€
Club Sandwich Collection

Retrouvez les trois grands classiques du club sandwich réunis dans cette collection.
Discover the three great club sandwich classics brought together in this collection.

Poulet, sauce césar et pétales de tomate
Chicken, Caesar sauce and tomato petals

Saumon, cream cheese et ciboulette
Salmon, cream cheese and chives

Pesto et courgettes grillées
Pesto and grilled zucchini

Sans Gluten Sans Lactose Végan Local