

*Au Restaurant Riviera,
la cuisine du chef Guillaume Boumati suit le rythme des saisons
et célèbre la générosité méditerranéenne.
Entre terre et mer, chaque création rend hommage à la beauté du produit,
à la richesse du terroir et à la lumière qui sublime l'assiette,
comme une ode aux paysages environnants.
Saveurs franches, gestes justes et élégance sans artifice : ici, le soleil,
le vent salin et les herbes sauvages inspirent une cuisine vibrante et intemporelle,
où se rencontrent mer et jardin, tradition et créativité.*

*At Restaurant Riviera,
Chef Guillaume Boumati's cuisine follows the rhythm of the seasons
and celebrates Mediterranean generosity.
Between land and sea, each creation pays homage to the beauty of the ingredients,
the richness of the terroir, and the light that elevates every plate,
an ode to the surrounding landscapes.
Honest flavors, precise gestures, and effortless elegance: here, the sun,
the sea breeze, and wild herbs inspire a vibrant,
timeless cuisine where garden meets ocean, and tradition meets creativity.*

La Maison Petrossian - The Petrossian House

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€

Entrées - Starters

Gamberoni, pomme verte, agrumes - 42€   

Gamberoni, green apple, citrus

Gamberoni en carpaccio, effeuillé de pomme verte et céleri,
vinaigrette aux agrumes

*Gamberoni carpaccio, green apple leaves and celery,
citrus vinaigrette*

Coques et cocos de Paimpol en ragoût safrané - 36€   

Clams and Paimpol beans in saffron stew

Cocos de Paimpol cuits dans le jus de coques safrané,
servis avec un toast à l'aïoli et salicornes

*Paimpol beans cooked in a saffron-infused clam broth, shelled clams finished with butter,
served with an aioli toast and sea beans*

Carpaccio de loup de mer, figues fraîches et shiso - 38€   

Sea bass carpaccio, fresh figs and shiso

Vinaigrette feuilles de figuier

Fig leaf vinaigrette

Salade d'artichauts crus et cuits - 34€ 

Raw and cooked artichoke salad

Copeaux de parmesan et citron confit

Parmesan shavings and preserved lemon

Le Vitello tonnato - 44€

Noix de veau, œufs de caille mollets, pistaches de Bronte, anchois, sabayon tonnato

Veal cushion, soft-boiled quail eggs, Bronte pistachios, anchovies, tonnato sabayon

 Sans Gluten  Sans Lactose  Végan  Local

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. 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.

List of allergens that may be present in our dishes: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupin, molluscs. 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.

Les grandes pièces à partager - Prime cuts to share

Tagliolini au Homard bleu - 1kg et plus - 180€

Lobster Tagliolini

Tagliolini fraîches et pinces de homard cuites dans la bisque relevée d'estragon, le corps grillé servi à côté

Fresh tagliolini and lobster claws cooked in a tarragon-infused bisque, grilled body served on the side

La Dorade 'alla Ligure' - 1kg et plus - 145€

The Sea bream 'alla Ligure'

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres et basilic

Purple artichoke, zucchini, tomatoes, potatoes, capers and basil

La Boeuf Wellington - deux garnitures au choix - 165€

The Beef Wellington - two sides of your choice

Filet de boeuf dans une duxelle de girolles et cèpes, enveloppé d'épinards et pâte feuilletée, jus de viande

Beef tenderloin in a mushroom duxelle, wrapped with spinach and puff pastry, meat jus

Poissons - Fishes

Le loup « Georges Fevre » - 60€

Mediterranean Sea Bass « Georges Fevre »

Loup de Méditerranée cuit à la vapeur, sirop de tomate au pesto parfumé à la truffe

Steamed Mediterranean sea bass, tomato syrup with truffle-scented pesto

La Pêche du jour - 64€

Catch of the day

Dans l'esprit d'une petite bouillabaisse :

pêche du jour longuement cuite dans une soupe de roche safranée

Inspired by the traditional bouillabaisse :

catch of the day slowly cooked in a fragrant saffron and rock fish soup

Viandes - Meats

Le Filet de bœuf Charolais grillé - 72€

The Charolais Beef Fillet

Purée de butternut fumé, palet de butternut au poivre de timut, marron cuit et jus de viande

Smoked butternut purée, butternut disk with timut pepper, roasted chestnut and meat jus

Végétarien - Vegetarian

La Dentelle d'artichauts - 42€

The Artichoke Lace

Velours d'artichauts lié d'un suc d'olives, capucines citronnées et parmesan végétal

Artichoke velvet bound with olive juice, lemony nasturtium, and plant-based parmesan

Raviole champignon et chèvre frais - 44€

Mushroom and goat cheese Ravioli

La raviole comme une rose, farce aux champignons, chèvre frais et agrumes, siphon aux champignons et oeufs de caille cru

Rose-shaped ravioli, filled with mushrooms, fresh goat cheese and citrus, mushroom foam and raw quail egg

Garnitures - Sides 14€

Purée de pommes de terre parfumée à la noix de muscade 🌿
Mashed potatoes scented with nutmeg

Poêlée de légumes du jour, à l'huile d'olive 🌿
Sautéed seasonal vegetables with olive oil

Pâtes d'orzo au pesto
Pesto orzo pasta

Mesclun provençal 🌿
Provençal mesclun salad

Desserts 22€

Croustillant pistache & fleur d'oranger - à partager pour 2 personnes - 36€
Crispy pistachio & orange blossom - to share for two persons
Maury blanc, Mas Amiel 2023 - 16€ servi au verre

Sorbet au citron, meringue grillée, flambé au Limoncello
Lemon sorbet and toasted meringue, flambéed with Limoncello
Muscat du Cap Corse, « Grotte di Sole », JB Arena - 19€ servi au verre

Vacherin figues & framboises 🌿
Fig and raspberry Vacherin
Billecart-Salmon, « Le Rosé » - 38€ servi à la coupe

Mille-feuilles croustillant, éclats de noisettes du Piémont
et crème légère à la vanille de Tahiti
*Crispy mille-feuille with crushed Piedmont hazelnuts
and light Tahitian vanilla cream*
Poiré Pétillant, « Ad Astra », Antoine Marois - 16€ servi au verre

Terre d'olives et de cacao
Land of olives and cocoa
Madère « Single Harvest » Barbeito 2005 - 24€ servi au verre