

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 pagnolesque, laissant le beurre pour l'huile d'olive
la radicalité des sauces comme odes à l'aridité
un repas que l'on voudrait exprimer en intensité lumineuse
la Riviera est, ici, un moment suspendu.*

Sebastien Tantot

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

Tomates et aloe vera en concerts, gambero rosso cru - 44€  

Tomatoes and aloe vera in harmony, raw gambero rosso

Eau d'une salade de tomates

Essence of tomato salad

Crudo de légumes et fruits - 41€    

Vegetable and fruit crudo

Légumes, baies et fruits que la nature veut bien nous offrir ce jour

*A raw composition of vegetables, berries and fruits,
gathered fresh from nature's generosity today*

La sériole de Méditerranée crue, enlacée de pêches de Provence - 39€   

Raw Mediterranean amberjack, entwined with peaches from Provence

Aguachile à la verse, perlée d'huile de rocou

Aguachile to pour, drizzled with annatto oil

Salade d'artichauts crus et cuits - 38€  

Raw and cooked artichoke salad

Copeaux de parmesan et citron confit

Parmesan shavings and preserved lemon

Le Vitello tonnato - 46€ 

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

Le Homard - 1 kg et plus - 180€ 🌿

The Lobster - from 1kg

Grillé entier sur les branches de laurier, garnitures à discrétion

Grilled whole with bay leaf, sides served generously

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 Canette - 135€ 🍷 🌿

The Duckling

Cuite entière, sauce aux onze vinaigres de fleurs et d'agrumes, garnitures à discrétion

Roasted whole, served with a sauce of eleven floral and citrus vinegars, sides served generously

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 - 79€ 🍷 🌿 🛒

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 - 78€ 🌿

The Charolais Beef Fillet

Epinards et girolles étuvés au poivre vert

Spinach and girolles infused with green peppercorns

Végétarien - Vegetarian

La Dentelle d'artichauts - 44€ 🌿🥬

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*

Garnitures - Sides 14€

Purée de pommes de terre parfumée à la noix de muscade 🌿

Mashed potatoes scented with nutmeg

Poêlons de courgettes et tomates, parfumées au parmesan 🌿

Sautéed zucchini and tomatoes with parmesan aromas

Pâtes d'orzo au pesto

Pesto orzo pasta

Poêlée de légumes du jour, à l'huile d'olive 🌿🥬

Sautéed seasonal vegetables with in olive oil

Mesclun provençal 🌿

Provençal mesclun salad

Desserts 24€

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

Panier de fruits rouges, meringue française, 🌿
stracciatella et compotée de fruits rouges au vinaigre
*Red Berry basket, french meringue stracciatella cream
and red berry compote with vinegar*

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