

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

Le Vitello tonnato - 46€  

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

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

La sérieole de Méditerranée crue, enlacée de pêches blanches de Provence - 39€   

Raw Mediterranean amberjack, entwined with white peaches from Provence

Aguachile à la verse, perlée d'huile de rocou

Aguachile to pour, drizzled with annatto oil

L'iode en dégustation - 58€  

Tasting of the Sea

Sur une délicate gelée de criste marine, coquillages et crustacés de saison,
comme une cueillette en bord de mer

*On a delicate samphire jelly, seasonal shellfish
and crustaceans like a seaside gathering*



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.

Poissons - Fishes

Le loup « Georges Fevre » - 64€  

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

Le Saint-Pierre - 79€  

The John Dory

Cuit à la vapeur, fleuri aux fleurs de courgettes, jus intense de branche de fenouil

Steamed, perfumed with zucchini flowers, served with a rich fennel stalk jus

Le Homard - 88€ 

The Lobster

Grillé entier, bisque légumière au citron confit

Grilled whole, with a vegetable bisque and candied lemon

Viandes - Meats

La Canette (pour deux personnes) - 54€ /personne  

The Duckling (for two)

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

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

Le Filet de bœuf Charolais - 78€ 

The Charolais Beef Fillet

Jus truffé

Truffled jus

Végétarien - Vegetarian

La Dentelle d'artichauts - 44€   

The Artichoke Lace

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

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



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.

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 d'herbes potagères et souplesse de vinaigre de citron 🌿 🍷 🌿
Garden herb sorbet with a smooth lemon vinegar coulis

Fraises de Provence et géranium Rosat du jardin 🌿 🍷
Strawberries from Provence and Rosat geranium from the garden

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*

Terre d'olives et de cacao
Land of olives and cocoa

🌿 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.