

Riviera

RESTAURANT

Vendredi 24 Décembre 2021 | Friday, 24th December 2021

***Carpaccio de Saint-Jacques* | Scallops carpaccio**

Crème au caviar et cresson de fontaine

Caviar cream and watercress

***Velouté de potimarron* | Pumpkin soup**

Ravioli à la farine de châtaigne aux crustacés

Chestnut flour ravioli with shellfish

***Dorade de ligne* | Sea bream**

Purée vierge aux agrumes et jeunes poireaux

Virgin citrus puree and young leeks

***Poularde de Bresse* | Bresse chicken**

Truffe noire, polenta et son jus écrémé

Black truffle, polenta and juice

DESSERTS

***Sorbet de citron de Menton* | Menton lemon sorbet**

Jus de pommes vertes et meringue au thym de montagne

Green apple juice and mountain thyme meringue

Buche de Noël

Traditional french Christmas log

210 euros

Ce menu comprend l'eau et le café.

This food menu include the water and coffee

Riviera

RESTAURANT

Samedi 25 Décembre 2021 | Saturday, 25th December 2021

***Carpaccio de Saint-Jacques* | Scallops carpaccio**

Crème au caviar et cresson de fontaine

Caviar cream and watercress

***Velouté de potimarron* | Pumpkin soup**

Ravioli à la farine de châtaigne aux crustacés

Chestnut flour ravioli with shellfish

***Dorade de ligne* | Sea bream**

Purée vierge aux agrumes et jeunes poireaux

Virgin citrus puree and young leeks

***Poularde de Bresse* | Bresse chicken**

Truffe noire, polenta et son jus écrémé

Black truffle, polenta and juice

DESSERTS

***Sorbet de citron de Menton* | Menton lemon sorbet**

Jus de pommes vertes et meringue au thym de montagne

Green apple juice and mountain thyme meringue

Buche de Noël

Traditional french Christmas log

210 euros

Ce menu comprend l'eau et le café.

This food menu include the water and coffee

Riviera

RESTAURANT

Vendredi 31 Décembre 2021 | Friday, 31st December 2021

Marbré de foie gras au torchon | Marbled foie gras au torchon

*Coing confit, brioche feuilletée
Confit quince, puff pastry brioche*

Saint-Jacques | Scallops

*Beurre persillé au caviar et citron de Menton
Parsley butter with caviar and lemon from Menton*

Consommé de bœuf Royal | Royal beef consommé

*Consommé de bœuf, légumes taillés et truffe noir
Beef consommé, trimmed vegetables and black truffle*

Raviole de crustacés | Crustacean ravioli

*Raviole de crustacés, cresson et sauce citron de Menton
Crustacean ravioli, cress and Menton lemon sauce*

Chevreuil rôti | Roasted deer

*Poire au vin et mousseline de choux rouge
Pear in wine and red cabbage mousseline*

DESSERTS

Sorbet de citron de Menton | Menton lemon sorbet

*Jus de pommes vertes et meringue au thym de montagne
Green apple juice and mountain thyme meringue*

Pavlova

*Pavlova marron, truffe blanche et cognac XO
Pavlova with chestnut, white truffle and cognac XO*

490 euros

*Ce menu comprend l'eau et le café.
This food menu include the water and coffee*

Riviera

RESTAURANT

Samedi, 1er Janvier 2022 | Saturday, 1st January 2022

***Gratin de crustacés* | Crustacean gratin**

Safran et citron de Menton
Saffron and lemon from Menton

***Pagre Méditerranéen « alla Liguria »* | Mediterranean red porgy « alla Liguria »**

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres, basilic
Purple artichokes, zucchinis, tomatoes, potatoes, capers, basil

***Épaule d'agneau confite* | Shoulder of lamb confit**

Truffe noire, gnocchi de pomme de terre
Black truffle, potato gnocchi

DESSERT

***Pavlova agrume* | Citrus Pavlova**

Supreme d'agrume, sorbet pamplemousse et meringue Française
Citrus supreme, grapefruit sorbet and French meringue

190 euros

Ce menu comprend l'eau et le café.
This food menu include the water and coffee