

# Ceto

Animés par l'essence marine et la biodiversité qui nous entourent, nous avons conçu un menu inspiré par la richesse et la biodiversité.

En suivant le rythme des vagues et en profitant du microclimat accueillant de la côte, nous nous engageons à offrir une expérience unique où durabilité et saisonnalité se conjuguent harmonieusement avec style de vie et loisirs.

Dans ce cadre emblématique, véritable joyau de la Côte d'Azur, où les choix responsables respectent les cycles de la vie, nous vous invitons à partager des moments inoubliables en célébrant la gastronomie et la convivialité.



Driven by the marine universe and the biodiversity that surrounds us, we have created a menu inspired by the richness and diversity of life.

Following the rhythm of the waves and the welcoming microclimate along the coast, we strive to share a unique experience where sustainability and seasonality meet lifestyle and leisure.

In this emblematic setting, the jewel of the Côte d'Azur, respecting the cycles of life through responsible choices, we invite you to share memorable moments celebrating good food and good company.

Follow us @TheMaybourneRiviera & @restaurantceto

# BALADE AU BORD DE MER

## A WALK ON THE BEACH

### Menu Déjeuner | Lunch Menu

Disponible Mercredi, Jeudi et Vendredi au déjeuner, sauf jours fériés  
Available Wednesday, Thursday and Friday for lunch, except for public holidays

78  
hors boissons

Un menu en perpétuel mouvement, inspiré par la pêche du jour et guidé par le choix du Chef. Trois temps, entrée, plat et dessert, pour une belle découverte de nos créations culinaires.

A menu, perpetually in motion, inspired by the catch of the day and guided by the Chef's choice. Three courses, starter, main course and dessert, for a beautiful discovery of our culinary creations.



Accord mets et vins 3 verres - 10 cl  
Wine pairing 3 glasses

Méditerranée  
50

Grands terroirs  
70

Si votre temps vous est compté, faites-le nous savoir.  
If you are in a short timing, please let us know.

# EMBARQUEZ VERS LE LARGE

## ON THE WAY TO THE DEEP SEA

### Menu Ceto expérience | Ceto Experience Menu

Disponible au déjeuner et au dîner  
Available for lunch and dinner

195  
hors boissons

Pour interroger le mystère des profondeurs et la richesse de notre Méditerranée, nous vous proposons un menu surprise en cinq vagues. Laissez-vous emporter dans un voyage sensoriel unique à la découverte de la diversité de la vie marine.

Questioning the mysteries of the depths and the richness of our Mediterranean Sea, we offer you a surprise five-course menu. Embark on a unique sensorial journey to discover the diversity of the marine life.



Accord mets et vins 5 verres - 10 cl  
Wine pairing 5 glasses

Méditerranée  
90

Grands terroirs  
155

Notre création non alcoolisée  
65

Le menu est servi sur l'ensemble de la table.  
This menu is served for the whole table.

# CHARIOT À CAVIAR

## CAVIAR TROLLEY

Accordez-vous une parenthèse de délice avec notre caviar, choisi avec une minutie infinie pour sa texture onctueuse et son bouquet de saveurs exquises. Offrez-vous un instant d'exception en contemplant l'horizon marin. Accompagné de condiments raffinés et de blinis préparés avec amour, chaque bouchée devient une symphonie de plaisirs pour les sens, une ode à l'harmonie entre terre et mer.

Indulge in a moment of delight with our caviar, meticulously selected for its silky texture and exquisite flavor profile. Treat yourself to a moment of luxury as you gaze upon the marine horizon. Accompanied by refined condiments and blinis prepared with care, each bite becomes a symphony of sensory pleasures, an ode to the harmonious relationship between land and sea.

	30gr	125gr	250gr
STURIA Oscietra Caviar	130	360	700
ROVA Baeri suprême Caviar	100	320	
STURIA Beluga Caviar	240	1200	

Le Caviar est accompagné de:

Blinis  
Crème marine  
Chips de langoustine



Caviar is served with:

Blinis  
Marine cream  
langoustine chips

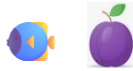
# PREMIÈRE VAGUE

## FIRST WAVE



Sashimi de O-Toro de Thon mûr 60 jours sauce XO  
Tuna O-Toro Sashimi, matured for 60 days XO sauce

58



Carpaccio de poisson du Pays, prunes fumées, lait d'amande parfumé à la verveine  
et caviar Oscietre

Local fish carpaccio, smoked plums, verberna-scented almond milk, Oscietra caviar

75



Mosaïque de poireaux, espuma d'huîtres condiment poutargue, caviar oscietre  
Leek mosaic, oyster espuma and poutargue condiment, Oscietra caviar

65



Poulpe de roche, salade de céleri et fenouil braisé, jus gourmet au vin blanc  
Rock octopus, celery salad, braised fennel, gourmet lemon juice

55

## DEUXIÈME VAGUE SECOND WAVE



Langouste Rose de nos côtes cuite au binchotan,  
pêche jaune, sauce Xipister  
Grilled Pink Lobster with yellow peach, Xipister sauce  
180



Retour de petit bateau, céleri rave condiment pomme verte, moule de Camargue,  
sabayon aux microalgues  
Local fish, celeriac and green apple condiment, Camargue mussel,  
micro seaweed sabayon  
75



Carré de poisson matûré, couronne de courge et butternut rôtis, crémeux d'ail noir,  
sauce à l'oseille (min. 2 personnes)  
Rack of mature fish, crown of roasted pumpkin and butternut, creamy black garlic,  
sorrel sauce (min. 2 servings)  
80/pers



Spaghetti à la "Chitarra", au parfum de verveine, caviar Oscietre,  
sauce coquillages  
Spaghetti à la "Chitarra", verbena flavored, Oscietra caviar,  
shellfish sauce  
80



La Pintade fermière "d'Alice", girolles, cresson fontaine, kombu confit et caviar  
Oscietre, Jus de volaille  
Guinea fowl "d'Alice", girolles mushroom, watercress fountain, candied kombu and  
Oscietre caviar, poultry juice  
65



Aubergine violette laquée au Miso, pois chiches de Provence  
Purple eggplant lacquered with Miso, chickpeas from Provence  
45



Bœuf de Galice maturé, girolles, cresson fontaine, kombu confit et caviar  
Oscietre, Jus de bœuf iodé  
Matured Galician beef, girolles mushroom, watercress fountain, candied kombu and  
Oscietre caviar, iodized beef juice  
95

## LE PANIER DU FROMAGER CHEESEMAKER'S BASKET

32

Une invitation à découvrir des artisans et producteurs à travers une sélection de fromages rythmée par les saisons. Un reflet de notre terroir, la Sardaigne, la Corse, la Ligurie ainsi que de notre bel arrière-Pays. Une évocation des savoir-faire et des paysages qui nous sont chers.

Discover our artisans and producers from our cheese selection that follows the rhythm of the season. A reflection of our terroir, Sardinia, Corsica, Liguria as well our beautiful countryside. An evocation of the know-how and the landscapes which are dear to us.

## TROISIÈME VAGUE THIRD WAVE



Délice de maïs, pop-corn caramélisé, sauce tagette passion, kombu  
Corn delight, caramelized popcorn, tagette passion sauce, kombu

24



Millefeuille marin à l'algue Nori, vanille Bourbon, sauce toffee  
Nori seaweed marine Millefeuille, Bourbon vanilla, toffee sauce

24



Crème brûlée caramel, glace fleur de lait et plancton, caviar Oscietre  
Caramel crème brûlée, milk flower and plankton ice cream, Oscietra caviar

24



Dessert Chocolat

Chocolat Maison Duplanteur 86% Pérou, olives Taggiasche et glace au citron vert  
Maison Duplanteur 86% Peru chocolate, Taggiasche olives and lime ice cream

24