

Cocooning Tea Time

Soin visage Augustinus Bader de 45 minutes à réserver entre 11h et 15h

45-minute Augustinus Bader facial treatment available for booking between 11am and 3pm

Tea Time de Noël au Restaurant Riviera

Christmas Tea Time at Riviera restaurant

Accès sauna, hammam, relaxation: 1h30 avant ou après le soin, selon disponibilité

Access to sauna, hammam, relaxation: 1.5 hours before or after the treatment, subject to availability

Du lundi au vendredi

From Monday to Friday

Offre non valable les jours fériés

Offer not valid on public holidays

175€



Réservations :

+33 4 93 37 24 72

spa@maybournriviera.com

Riviera

RESTAURANT

TEA TIME DE NOËL

Vivez la magie des fêtes avec un Tea Time au restaurant Riviera. Savourez une sélection de bouchées salées et de pâtisseries élaborées par nos chefs dans une ambiance chaleureuse, où l'esprit de Noël rencontre la splendeur de la Méditerranée.

Experience the magic of the festive season with a Tea Time at the Riviera restaurant. Enjoy a selection of savory bites and pastries crafted by our talented chefs in a cozy setting where the spirit of Christmas meets the splendor of the Mediterranean.

Plaisirs salés
Savory treats

Une création sucrée de notre Chef Pâtissier au choix
A sweet creation by our Pastry Chef of your choice

Assortiments de mignardises
Assortment of mignardises

Boisson chaude de votre choix
Hot beverage of your choice

50€

Accompagné d'une coupe de Champagne Billecart Salmon Brut
With a glass of Billecart Salmon Brut Champagne

65€

De 15h à 18h30 – Du vendredi au dimanche
From 3pm to 6.30pm – From friday to sunday

Become a Riviera lover, follow us [@TheMaybourneRiviera](#)

FAITES VOTRE CHOIX | MAKE YOUR CHOICE

THÉS | TEAS

Palais des thés, Paris

Thés noirs | Black teas

English Breakfast, Darjeeling Margaret's Hope,
Earl Grey "Blue of London"

Thés verts | Green teas

Thé vert Sencha Ariake, Grand Jasmin Chun Feg

Thé blanc | White tea

Thé blanc Bai Mu Dan

Infusions

Rooibos des Vahinés, camomille, menthe, verveine

NOS CRÉATIONS SUCRÉES | OUR SWEET DELIGHTS

Tarte chocolat orange | Chocolate and orange tart

Pâte sucrée au chocolat, marmelade d'oranges, ganache montée au chocolat, gel d'oranges sanguines
Chocolate shortbread, orange marmalade, chocolate ganache, blood orange condiment

Bûchette pain d'épices poire vanille | Pear and vanilla gingerbread log

Biscuit pain d'épice, croustillant de chocolat au lait caramel, poire pochée aux épices, mousse vanille
Gingerbread biscuit, milk chocolate and caramel crunch, spiced poached pear, vanilla mousse

Boule de Noel marron cassis | Chestnut Christmas bauble

Biscuit financier, croustillant aux marrons, marmelade cassis, mousse aux marrons
Financier biscuit, chestnut crunch, blackcurrant marmalade, chestnut mousse

Coquillages d'agrumes | Citrus seashell

Meringue pavlova, ganache à la vanille, marmelade aux agrumes, suprêmes d'agrumes
Pavlova meringue, vanilla ganache, citrus marmalade, citrus supremes

SERVI AVEC | SERVED WITH

PLAISIRS SALÉS | SAVORY TREATS

Croque monsieur à la truffe

Truffled croque monsieur

Cigare de ricotta à la truffe

Truffle and ricotta cigar

SÉLECTION DE MIGNARDISES | MIGNARDISES SELECTION

Chouquette vanille-mûres, chouquette chocolat-caramel

Vanilla and blackcurrant chou pastry, chocolate and caramel chou pastry

Tartelette aux fruits de saison

Seasonal fruit tartlet

Brownie chocolat noisette

Hazelnut and chocolate brownie



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. Origine des viandes : France, cecina de wagyu (hors U.E.), viande hachée (U.E.). *List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat : France, cecina de wagyu (outside EU), minced meat (EU).* Prix Nets en Euro service compris / Net prices in Euros service included.