

« Avec une vue imprenable sur la Riviera Méditerranéenne, découvrez des spécialités du terroir Provençal, de Corse et de Ligurie réhaussées d'une touche contemporaine apportée par Le Chef Mauro Colagreco »

« *Overlooking the stunning French Riviera, enjoy local specialties from Provence, Corsica and Liguria with a contemporary touch by Chef Mauro Colagreco* »

## MENU DE LA SEMAINE | MENU OF THE WEEK

Chaque semaine, le restaurant Riviera vous invite à découvrir un nouveau menu, soigneusement élaboré selon les arrivages et les produits de saison. Laissez-vous surprendre par des créations culinaires uniques, mettant en avant la fraîcheur et la qualité des ingrédients locaux.

*Every week, the Riviera restaurant invites you to enjoy a new menu, thoughtfully crafted based on the latest arrivals and seasonal ingredients. Allow yourself to be surprised by unique culinary creations that highlight the freshness and quality of local produce.*

Entrée – Plat – Dessert  
*Starter – Main Course – Dessert*

**65€**

Du lundi au vendredi de 12h15 à 15h (hors jours fériés, vacances scolaires, juillet-août)  
*Monday to Friday from 12:15pm to 3pm (except public holidays, school holidays, July-August)*

# Riviera

RESTAURANT

« Avec une vue imprenable sur la Riviera Méditerranéenne, découvrez des spécialités du terroir Provençal, de Corse et de Ligurie réhaussées d'une touche contemporaine apportée par Le Chef Mauro Colagreco »

*« Overlooking the stunning French Riviera, enjoy local specialties from Provence, Corsica and Liguria with a contemporary touch by Chef Mauro Colagreco »*

# Riviera

RESTAURANT

## ENTRÉES | STARTERS

### Burrata crémeuse | Creamy burrata 29€

Segments d'oranges et d'oranges sanguines, huile verte, grenades, vinaigrette pistache et pignons de pin  
Blood and classic orange segments, green oil, pomegranates, pistachio vinaigrette and pine nuts

### Tarte feuilletée artichauts et cèpes, sabayon truffé | Artichoke and porcini mushroom tart, truffled sauce 34€

Cèpes et artichauts camus, hollandaise à l'essence de truffe et truffes de saison râpées  
Camus artichoke and porcini mushroom, truffled Hollandaise, shaved seasonal truffles

### Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 42€

Carpaccio de Gambero Rosso et vinaigrette d'agrumes  
Red prawns carpaccio and citrus vinaigrette

### Artichauts poivrade violets | Purple poivrade artichoke 32€

Artichauts, riquette, citron, parmesan et pignons de pins et croûtons  
Artichokes, riquette, lemon, parmesan cheese, pine nuts and bread croutons

### Vitello Tonnato 34€

Noix de veau, anchois, focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille et parmesan  
Veal, anchovies, toasted focaccia, cherry tomatoes, capers, quail eggs and parmesan

### Velouté de céleri rave | Celery velouté soup 32€

Velouté de céleri cuit en croute de sel, raviole farcie oignon et crème de parmesan  
Salt-crust cooked celery soup, onion and Parmesan cheese "raviole"

### Tartare de langoustine | Langoustine tartar 33€

Tartare de langoustine, citron et huile d'olive, poireaux confits, vinaigrette moutarde à l'ancienne, huile verte de poireaux  
Langoustine tartar, lemon and olive oil, confied leeks, whole grain mustard vinaigrette, green leek oil

## PÂTES | PASTA

### Tagliatelle au homard | Lobster tagliatelle 65€

Olives, citron confit et bisque - Olives, candied lemon and bisque

### Ravioles loup de mer et ricotta | Seabass and ricotta ravioles 39€

Emulsion coquillage, palourde et poutargue - Shellfish emulsion, clams and bottarga

### Linguine au pistou | Pistou Linguine 34€

Tomates confites et parmesan - Candied tomatoes and parmesan cheese

Plats végétariens / Vegetarian dishes  sans gluten / gluten free  produits bio / organic product 

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 : « Née, élevées et abattues » en UE.

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 : « born, raised and butchered » in UE.

Prix Nets en Euro service compris | Net prices in Euros service included

# Riviera

RESTAURANT

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

### Filet de Loup | Seabass filet 50€ (X)

Fenouils rôtis, calamars, sauce oursin et whisky  
Roasted fennels, calamaris, sea urchin and whisky sauce

### Poisson du moment 'alla Ligure' | Fish selection of the chef 'alla Ligure' 48€ (X)

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

### Filet de bœuf | Beef filet 56€ (X)

Maïs en purée et grillé, polenta, sauce échalotte et vin rouge  
Grilled corn puree, polenta, shallot and red wine sauce

### Épaule d'agneau | Lamb shoulder 54€ (X)

Cuite en estouffade, petits légumes de saison, frites de panisse  
Cooked in a stew, seasonal vegetables, panisse fries

### Risotto de courge | Squash risotto 36€ (X) (V)

Risotto, purée de courge, chanterelles sautées, noisettes concassées et persil ciselé  
Risotto, squash puree, sauteed chanterelle mushrooms, crushed hazelnuts and parsley

### Loup de mer entier | Whole Seabass

150€/2 pers. - 300€/4 pers.

Rôti, servi avec un sabayon citron  
Roasted, served with a lemon sabayon

### Côte de Boeuf d'Aubrac | Aubrac prime rib of beef

160€/2 pers.

Côte de boeuf d'Aubrac, jus de boeuf  
Prime rib of Aubrac, beef jus

### Homard Bleu entier 600 gr | 600 gr Blue Lobster

110€ / 1 pers.

Rôti au beurre, sabayon citronné  
Roasted with butter, lemon sabayon

### 2 GARNITURES AU CHOIX | 2 SIDES OF YOUR CHOICE

Frites / Salade mixte / Légumes du moment  
French fries / Mixed salad / Seasonal vegetables

## GARNITURES | SIDE DISHES (V)

Frites de panisse | Panisse fries 12€  
Légumes du moment | Seasonal vegetables 12€  
Frites | French fries 12€

Pommes de terre rissolées | Roasted potatoes 12€  
Salade mixte | Mixed salad 12€

Plats végétariens / Vegetarian dishes (V) sans gluten / gluten free (X) produits bio / organic product (A)

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 : « Née, élevées et abattues » en UE.

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 : « born, raised and butchered » in UE.

Prix Nets en Euro service compris | Net prices in Euros service included