

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 »

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

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

Riviera

RESTAURANT

PERLES ET BULLES | PEARLS AND BUBBLES 65€

Caviar Sturia Vintage 15g et condiments & une coupe de Laurent Perrier Brut 12cl
Sturia Vintage caviar 15g and condiments & a glass of Laurent Perrier Brut 12cl

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

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 | PASTAS

Tagliatelle truffe noire Melanosporum | Black Melanosporum truffle tagliatelle 65€

Beurre de truffe noire et truffe noire fraîche râpée
Black truffle butter and freshly grated black truffle

Tagliolinis au caviar | Caviar taglionis 65€

Caviar Sturia Oscietre 15g, beurre citronné, zeste de citron
Caviar Sturia Oscietre 15g, lemon butter sauce, lemon zest

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. Prix en Euro, service compris.

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. 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, marrons, noisettes concassées et persil ciselé
Risotto, squash puree, chestnuts, crushed hazelnuts and parsley

Salade Riviera | Riviera salad 47€

Poulet fermier, roquette, feuilles d'épinards, sucrine, olives Taggiasche, avocat, tomates cerises et vinaigrette aux herbes
Free-range chicken, arugula, spinach leaves, sucrine, Taggiasche olives, avocado, cherry tomatoes and herb vinaigrette

Loup de mer entier | Whole Seabass (X)

150€ / 2 pers.
Rôti, sabayon citron
Roasted, lemon sabayon

Côte de Boeuf Black Angus | Black Angus prime rib of beef (X)

160€ / 2 pers.
Côte de boeuf Black Angus, jus de boeuf
Prime rib eye steak of Black Angus beef, beef jus

2 GARNITURES AU CHOIX | 2 SIDES OF YOUR CHOICE

Pommes de terre rissolées - Salade mixte - Légumes du moment
Roasted potatoes - 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 (AB)

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. Prix en Euro, service compris.

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. Net prices in Euros, service included.