

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

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques. Veuillez nous informer de vos allergies. Origine de la viande : « né, élevé et abattu en UE ». Origine du miel : Italie. Origine du cacao : Sierra Leone.
List of possible allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Peanut, Soy, Dairy, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphites, Lupin, Shellfish, Mollusc.
Please let us know your allergies so we can accommodate. Meat origin: France. Honey origin: Italy. Cacao origin: Sierra Leone.

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

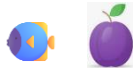
PREMIÈRE VAGUE

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