

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.

BALADE AU BORD DE MER

A WALK ON THE BEACH

Menu Déjeuner | Lunch Menu

Disponible Jeudi et Vendredi au déjeuner, sauf jours fériés
Available 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

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