

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 : France. 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 maturée 60 jours sauce XO
Tuna O-Toro Sashimi, matured for 60 days XO sauce

58



Gamberoni de San Remo mi-cuite, cerise et fleurs de sureau
San Remo Gamberoni braised with cherries and elderflowers

85



Carpaccio de poisson du Pays, Pesto de pistache, sauce fraise de « Carros » et
rhubarbe, caviar Oscietre
Local fish carpaccio, pistachio pesto, strawberry sauce from "Carros" and rhubarb,
Oscietra caviar

48



Poireau du jardin grillé à l'ail noir, sabayon au kumquat et olive taggiasca
Grilled leek with black garlic, sabayon, kumquat and olive

38



Poulpe de roche « à la provencale », sauce vin rouge et groseille
Rock octopus "à la provencale", red fruit civet sauce

55



Ceviche de carotte aux coquillages, citron, gingembre et coriandre
Carrot ceviche with shellfish, lemon, ginger and coriander

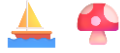
38

DEUXIÈME VAGUE SECOND WAVE



Langouste Rose de nos côtes cuite au binchotan,
" laitue asperges " sauce verte acidulée
Grilled Pink Lobster with lemon bisque

180



Retour de petit bateau, champignons des sous-bois et asperges sauvages, sarriette
du jardin du chef
Catch of the day, woodland mushrooms and wild asparagus, Savory from the chef's
garden

75



Carré de poisson mûr cuit à la braise, betterave,
sauce béarnaise (min. 2 personnes)
Char-grilled maturing fish, beet, béarnaise 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" Grillée, fleur de courgette niçoise,
réduction de jus de volaille
Grilled guinea fowl "d'Alice", zucchini flower, poultry juice reduction

65



Aubergine violette laquée au Miso, pois chiches de Provence
Purple eggplant lacquered with Miso, chickpeas from Provence

45



Filet de bœuf de Galice, millefeuille de blettes, confit d'oignons
aux olives noires
Galician beef filet, chard millefeuille, onion compote with black olives

80

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



La Framboise

Sorbet framboise, moelleux de tournesol et fleurs du Jardin du Chef
Raspberry sorbet, sunflower mousse and Chef's Garden flowers

24



Millefeuille marin à l'algue Nori, vanille Bourbon, sauce toffee
Nori seaweed marine Millefeuille, Bourbon vanilla, toffee sauce

24



Total White

Glace à la lavande et café avec sauce de perles d'amandes
Lavender and coffee ice cream with almond sauce

24



Dessert Chocolat

Chocolat Maison Duplanteur 78% Equateur, crèmeux de thé vert et riz soufflé
Maison Duplanteur 78% Ecuador chocolate, green tea cream and puffed rice

24