

Riviera

RESTAURANT

« Avec une vue imprenable sur la Riviera Méditerranéenne, découvrez des spécialités du terroir Provençal, 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 »

SALADE RIVIERA | RIVIERA SALAD 32€

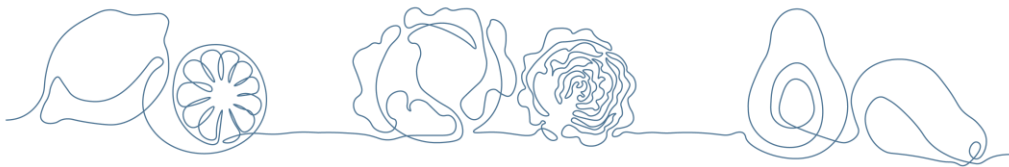
Roquette, feuilles d'épinards, sucrine, olives Taggiasche, avocat, tomates cerises et vinaigrette aux herbes
Arugula, spinach leaves, sucrine, Taggiasche olives, avocado, cherry tomatoes and herb vinaigrette

Supplément demi Homard | Half Lobster supplement 35€
Supplément Poulet fermier | Free-range chicken supplement 25€

BURGER RIVIERA | RIVIERA BURGER 48€

Bun de notre Boulanger, mayonnaise aneth, bacon, Comté, compotée d'échalotes, cornichons, tomate, salade, servi avec frites maison
Bun from our Baker, dill mayonnaise, bacon, Comté cheese, shallot compote, pickles, tomato, salad, served with homemade fries

Suggestion au déjeuner | Lunch suggestions





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


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


Riviera


RESTAURANT

ENTREES | STARTERS


Burrata crémeuse | Creamy Burrata 28€  
Tomates de saison, gelée d'eau de tomate, chips de socca, poudre de tomate
Seasonal tomatoes, tomato water jelly, socca chips, tomato powder

Tarte feuilletée de courgettes et sabayon citron | Zucchini puff pastry tart and lemon sabayon 30€ 
Moutarde à l'ancienne, fromage frais, tomates confites, basilic
Old-style mustard, fresh cheese, tomato confit, basil

Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 42€ 
Gambero Rosso carpaccio, vinaigrette d'agrumes
Red Gamberoni carpaccio, citrus vinaigrette

Artichauts poivrade violets | Purple baby artichoke 32€ 
Artichauts carpaccio, riquette, citron, parmesan, pignons
Artichoke carpaccio, riquette, lemon, parmesan cheese, pine nuts

Vitello Tonnato 34€
Noix de veau, anchois, focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille, parmesan
Veal nut, anchovies, toasted focaccia, cherry tomatoes, capers, quail eggs, parmesan

Courgettes Fleurs de pays | Zucchini flower 34€ 
Farcie à la langoustine, basilic, citron confit, huile de crustacés, bisque
Stuffed with langoustine, basil, candied lemon, shellfish oil, bisque

Carpaccio de melon | Melon carpaccio 28€ 
Amandes fraîches, gel de Banyuls et citron, fromage de chèvre frais, vinaigrette échalotte gingembre, nectarine
Fresh almonds, Banyuls and lemon gel, fresh goat cheese, shallot and ginger vinaigrette, nectarine

PÂTES | PASTA




Tagliatelle au homard | Tagliatelle with lobster 65€
Olives, citron confit, bisque - Olives, candied lemon, bisque

Linguine aux palourdes | Linguine with clams 36€
Fleur de thym de montagne - Mountain thyme flower

Gnocchis au pistou | Pistou Gnocchis 34€
Tomates confites, parmesan - Candied tomatoes, parmesan cheese

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacés, 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.

Plats végétariens  sans gluten  produits bio 

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupine, molluscs. Origin of the meat : « born, raised and butchered » in UE. Vegetarian dishes  gluten free  organic product 

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


Riviera

RESTAURANT



PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Filet de Loup | Seabass filet 50€ 
Courgettes trompettes, moules, amandes fraîches, bouillon de tomate épicé
Zucchini, mussels, fresh almond, spicy tomato broth

Poisson du moment 'alla Ligure' | Fish selection of the chef 'alla Ligure' 48€
Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres et basilic
Purple artichokes, zucchini, tomatoes, potatoes, capers and basil

Filet de bœuf | Beef filet 56€ 
Pommes fondantes, basilic, olives, tomates confites
Steamed potatoes, basil, olives, candied tomato

Épaule d'agneau | Lamb shoulder 54€
Petits farcis niçois, jus d'agneau provençal
Small stuffed vegetables from Nice, Provencal lamb juice

Risotto tomate | Tomato risotto 36€  
Câpres croustillantes, olives séchées, chips d'ail, huile de persil
Crispy capers, dried olives, garlic chips, parsley oil

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 BŒUF DE L'AUBRAC | AUBRAC PRIME RIB BEEF

160€/2 pers.

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

HOMARD BLEU ENTIER 600 GR | WHOLE 600 GR BLUE LOBSTER

110€/1 pers.

Servi avec un beurre citron persil sur le homard et un sabayon citron, persil à part
Served with a lemon parsley butter on the lobster and a lemon, parsley sabayon on the side.

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX | 2 SIDES OF YOUR CHOICE

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

GARNITURES | SIDE DISHES




Gnocchis gratinés | Gratinated gnocchis 14€ 
Légumes du moment | Seasonal vegetables 12€
Frites | French fries 12€

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

LES PLATS PROPOSÉS SONT AMENÉS À ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS.

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacés, 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.

Plats végétariens  sans gluten  produits bio 

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Origin of the meat : « born, raised and butchered » in UE. Vegetarian dishes  gluten free  organic product 

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