

# Riviera

RESTAURANT

## TEA TIME DE NOËL

Vivez la magie des fêtes avec un Tea Time au restaurant Riviera. Savourez une sélection de bouchées salées et de pâtisseries élaborées par nos chefs dans une ambiance chaleureuse, où l'esprit de Noël rencontre la splendeur de la Méditerranée.

*Experience the magic of the festive season with a Tea Time at the Riviera restaurant. Enjoy a selection of savory bites and pastries crafted by our talented chefs in a cozy setting where the spirit of Christmas meets the splendor of the Mediterranean.*

Plaisirs salés  
*Savory treats*

Une création sucrée de notre Chef Pâtissier au choix  
*A sweet creation by our Pastry Chef of your choice*

Assortiments de mignardises  
*Assortment of mignardises*

Boisson chaude de votre choix  
*Hot beverage of your choice*

**50€**

Accompagné d'une coupe de Champagne Billecart Salmon Brut  
*With a glass of Billecart Salmon Brut Champagne*

**65€**

**De 15h à 18h30 – Du vendredi au dimanche**  
*From 3pm to 6.30pm – From friday to sunday*

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

# FAITES VOTRE CHOIX | MAKE YOUR CHOICE

## THÉS | TEAS

*Palais des thés, Paris*

### Thés noirs | Black teas

English Breakfast, Darjeeling Margaret's Hope,  
Earl Grey "Blue of London"

### Thés verts | Green teas

Thé vert Sencha Ariake, Grand Jasmin Chun Feg

### Thé blanc | White tea

Thé blanc Bai Mu Dan

### Infusions

Rooibos des Vahinés, camomille, menthe, verveine

## NOS CRÉATIONS SUCRÉES | OUR SWEET DELIGHTS

### Tarte chocolat orange | Chocolate and orange tart

Pâte sucrée au chocolat, marmelade d'oranges, ganache au chocolat, gel d'oranges sanguines  
*Chocolate shortbread, orange marmalade, chocolate ganache, blood orange condiment*

### Bûchette pain d'épices poire vanille | Pear and vanilla gingerbread log

Biscuit pain d'épice, croustillant de chocolat au lait, poire pochée aux épices, mousse vanille  
*Gingerbread biscuit, milk chocolate and caramel crunch, spiced poached pear, vanilla mousse*

### Boule de Noël marron cassis | Chestnut Christmas bauble

Biscuit financier, croustillant aux marrons, marmelade cassis, mousse aux marrons  
*Financier biscuit, chestnut crunch, blackcurrant marmalade, chestnut mousse*

### Coquillages d'agrumes | Citrus seashell

Meringue pavlova, ganache à la vanille, marmelade aux agrumes, suprêmes d'agrumes  
*Pavlova meringue, vanilla ganache, citrus marmalade, citrus supremes*

## SERVI AVEC | SERVED WITH

### PLAISIRS SALÉS | SAVORY TREATS

**Croque monsieur à la truffe**

*Truffled croque monsieur*

**Cigare de ricotta à la truffe**

*Truffle and ricotta cigar*

### SÉLECTION DE MIGNARDISES | MIGNARDISES SELECTION

**Chouquette vanille-mûre**

*Vanilla and blackcurrant chou pastry*

**Chouquette chocolat-caramel**

*Chocolate and caramel chou pastry*

