

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

MENU DE LA SEMAINE | MENU OF THE WEEK

Chaque semaine, le restaurant Riviera vous invite à découvrir un nouveau menu, soigneusement élaboré selon les arrivages et les produits de saison. Laissez-vous surprendre par des créations culinaires uniques, mettant en avant la fraîcheur et la qualité des ingrédients locaux.

Every week, the Riviera restaurant invites you to enjoy a new menu, thoughtfully crafted based on the latest arrivals and seasonal ingredients. Allow yourself to be surprised by unique culinary creations that highlight the freshness and quality of local produce.

Entrée – Plat – Dessert
Starter – Main Course – Dessert

65€

Du lundi au vendredi de 12h15 à 15h (hors jours fériés, vacances scolaires, juillet-août)
Monday to Friday from 12:15pm to 3pm (except public holidays, school holidays, July-August)

Riviera

RESTAURANT

ENTRÉES | STARTERS

Burrata crémeuse | Creamy burrata 29€

Segments d'oranges et d'oranges sanguines, huile verte, grenades, vinaigrette pistache et pignons de pin
Blood and classic orange segments, green oil, pomegranates, pistachio vinaigrette and pine nuts

Tarte feuilletée artichauts et cèpes, sabayon truffé | Artichoke and porcini mushroom tart, truffled sauce 34€

Cèpes et artichauts camus, hollandaise à l'essence de truffe et truffes de saison râpées
Camus artichoke and porcini mushroom, truffled Hollandaise, shaved seasonal truffles

Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 42€

Carpaccio de Gambero Rosso et vinaigrette d'agrumes
Red prawns carpaccio and citrus vinaigrette

Artichauts poivrade violets | Purple poivrade artichoke 32€

Artichauts, riquette, citron, parmesan et pignons de pins et croûtons
Artichokes, riquette, lemon, parmesan cheese, pine nuts and bread croutons

Vitello Tonnato 34€

Noix de veau, anchois, focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille et parmesan
Veal, anchovies, toasted focaccia, cherry tomatoes, capers, quail eggs and parmesan

Velouté de céleri rave | Celery velouté soup 32€

Velouté de céleri cuit en croute de sel, raviole farcie oignon et crème de parmesan
Salt-crust cooked celery soup, onion and Parmesan cheese "raviole"

Tartare de langoustine | Langoustine tartar 33€

Tartare de langoustine, citron et huile d'olive, poireaux confits, vinaigrette moutarde à l'ancienne, huile verte de poireaux
Langoustine tartar, lemon and olive oil, confied leeks, whole grain mustard vinaigrette, green leek oil

PÂTES | PASTA

Tagliatelle au homard | Lobster tagliatelle 65€

Olives, citron confit et bisque - Olives, candied lemon and bisque

Ravioles loup de mer et ricotta | Seabass and ricotta ravioles 39€

Emulsion coquillage, palourde et poutargue - Shellfish emulsion, clams and bottarga

Linguine au pistou | Pistou Linguine 34€

Tomates confites et parmesan - Candied tomatoes and parmesan cheese

Plats végétariens / Vegetarian dishes  sans gluten / gluten free  produits bio / organic product 

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

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

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

Riviera

RESTAURANT

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Filet de Loup | Seabass filet 50€

Fenouils rôtis, calamars, sauce oursin et whisky
Roasted fennels, calamaris, sea urchin and whisky sauce

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€

Maïs en purée et grillé, polenta, sauce échalotte et vin rouge
Grilled corn puree, polenta, shallot and red wine sauce

Épaule d'agneau | Lamb shoulder 54€

Cuite en estouffade, petits légumes de saison, frites de panisse
Cooked in a stew, seasonal vegetables, panisse fries

Risotto de courge | Squash risotto 36€

Risotto, purée de courge, chanterelles sautées, noisettes concassées et persil ciselé
Risotto, squash purée, sauteed chanterelle mushrooms, crushed hazelnuts and parsley

Loup de mer entier | Whole Seabass

150€/2 pers. - 300€/4 pers.

Rôti, sabayon citron
Roasted, lemon sabayon

Côte de Boeuf Black Angus | Black Angus prime rib of beef

160€/2 pers.

Côte de boeuf Black Angus, jus de boeuf
Prime rib of Black Angus, beef jus

2 GARNITURES AU CHOIX | 2 SIDES OF YOUR CHOICE

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

GARNITURES | SIDE DISHES

Frites de panisse | Panisse fries 12€
Légumes du moment | Seasonal vegetables 12€
Frites | French fries 12€

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

Plats végétariens / Vegetarian dishes  sans gluten / gluten free  produits bio / organic product 

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

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

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