

Cocooning Tea Time

Soin visage Augustinus Bader de 45 minutes à réserver entre 11h et 15h

45-minute Augustinus Bader facial treatment available for booking between 11am and 3pm

Tea Time au Restaurant Riviera

Tea Time at Riviera Restaurant

Accès sauna, hammam, relaxation: 1h30 avant ou après le soin, selon disponibilité

Access to sauna, hammam, relaxation: 1.5 hours before or after the treatment, subject to availability

Du lundi au vendredi

From Monday to Friday

Offre non valable les jours fériés

Offer not valid on public holidays

175€



Réservations :
+33 4 93 37 24 72

spa@maybourneriviera.com

Riviera

RESTAURANT

TEA TIME

Alors que l'après-midi se prolonge en douceur sur la Côte d'Azur, succombez au plaisir d'un Tea Time au restaurant Riviera. Offrez-vous une sélection de pâtisseries et snacks élaborés par nos chefs.

As the afternoon unfolds, the Riviera Restaurant looks towards a Tea Time. Indulge in a selection of gourmet pâtisseries and snacks crafted by our talented chefs.

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



De 15h à 18h30

From 3pm to 6.30pm

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

FAITES VOTRE CHOIX | MAKE YOUR CHOICE

NOS CRÉATIONS SUCRÉES | OUR SWEET DELIGHTS

Fleur chocolat et fruits rouges | Chocolate and red berries flower

Biscuit chocolat, marmelade myrtille, mousse chocolat 68%, ganache montée framboise
Chocolate biscuit, blueberry marmalade, chocolate mousse 68%, raspberry ganache

Millefeuille Vanille pécan | Pecan and vanilla millefeuille

Feuilletage, crème pâtissière, ganache montée pécan, praliné pécan
Puff pastry, pastry cream, pecan whipped cream, pecan praline

Tarte aux pommes | Apple tart

Pâte sucrée, crème pâtissière, brunoise pomme, pomme caramélisée
Shortcrust, pastry cream, apple brunoise, caramelized apple

SÉLECTION DE MIGNARDISES | MIGNARDISES SELECTION

Guidée par l'inspiration du Chef pâtissier
Guided by the inspiration of the Pastry Chef

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

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.

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs.