

Riviera

RESTAURANT

« 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 Déjeuner | Lunch Menu

Du Lundi au Vendredi, de 12h à 15h, hors jours fériés
From Monday to Friday, from 12 pm to 3 pm, except public holidays

Entrée, Plat & Dessert

Starter, Main Course & Dessert

65€

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

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

ENTRÉES | STARTERS

Burrata crémeuse | Creamy Burrata 28€

Betteraves en croûte de sel, figues fraîches marinées, pistaches et poudre d'agrumes
Salt-crusted beetroots, marinated fresh figs, pistachios and citrus powder

Ragout de calamars et haricots coco | Squids and cranberry beans ragout 29€

Concassé de calamars de Menton et haricots Paimpol au persil
Menton's squid concassé and Paimpol beans with parsley

Salade de caille et mâche | Quail and corn salad 31€

Châtaigne fumée, mandarine, salsifis, pistache et coriandre
Smoked chestnut, mandarin, salsify, pistachio and coriander

Crudo de gamberoni | Gamberoni crudo 40€

Gambero Rosso en carpaccio et vinaigrette d'agrumes
Gambero Rosso carpaccio and citrus vinaigrette

Salade d'artichauts | Artichokes salad 28€

En carpaccio, riquette, citron, croutons au parmesan et pignons
In carpaccio, riquette, lemon, parmesan coutrons and pine nuts

Vitello Tonnato 32€

Noix de veau, anchois, focaccia toastée, tomates cerises, câpres, œufs de caille et Parmesan
Veal nut, anchovy, toasted Focaccia, cherry tomatoes, capers, quail eggs and Parmesan

Courgette fleur farcie | Stuffed zucchini flowers 32€

Champignons, épinards et sot l'y laisse de volaille et émulsion champignon
Mushrooms, spinach and chicken oysters and mushroom emulsion

PASTA

Agnolotti de veau braisé | Braised veal agnolotti 38€

Veau braisé, jus d'ossobuco, champignons de saison et marjolaine
Braised veal, ossobuco juice, seasonal mushrooms and marjoram

Tagliolini au pistou | Tagliolini with pesto 28€

Basilic, pignons de pin et Parmesan
Basil, pine nuts and Parmesan

Trofies 34€

Au citron, coquillages, crustacés et fleurs de broccoletti pimentées
Lemon, shellfish, broccoletti flowers with spicy pepper

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 : France.

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 : France

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Rascasse rôtie au four | Oven-roasted scorpion fish 48€

Rascasse rôtie, marinère au bouillon de courge épicée, purée de courge
Roasted scorpion fish, spicy pumpkin broth in marinère, pumpkin purée

Poisson du jour 'alla Ligure' | Fish of the day 'alla Ligure' 46€

Artichauts violets, courgettes, tomates, pommes de terre, câpres et basilic
Purple artichokes, zucchini, tomatoes, potatoes, capers and basil

Filet de bœuf | Beef filet 52€

Cœur de blette, jus de bœuf et citron
Heart of Swiss chard, beef jus and lemon

Paleron de veau confit aux baies de Timut | Confit veal paleron with Timut berries 52€

Cèpe rôti, purée de pomme de terre et jus de veau aux écorces d'orange
Roasted porcini mushroom, mashed potatoes and veal jus with orange peel

Choux fleur rôti | Roasted cauliflower 35€

Choux fleur rôti au safran, crémeux de choux safrané et vierge de noix
Roasted cauliflower with saffron, creamy saffron cauliflower and walnut sauce

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES DISHES

Frites | French fries **10€** Pommes de terre rissolées | Roasted potatoes **12€**
Salade mixte roquette | Mixed arugula salad **12€** Légumes du moment | Seasonal vegetables **12€**
Purée de pomme de terre | Mashed potatoes **12€**

DESSERTS

18€

Profiterol noisette café blanc |

White coffee hazelnut profiterol

Pâte à choux, ganache montée noisette, crème glacée café blanc, sauce noisette

Choux pastry, hazelnut ganache, white coffee ice cream, hazelnut sauce

Vacherin mûre châtaigne |

Blackberry chestnut vacherin

Meringue, ganache montée vanille, marmelade mûre, crème glacée châtaigne, coulis mûre

Meringue, whipped vanilla ganache, blackberry marmalade, chestnut ice cream, blackberry coulis

Tarte au citron |

Lemon Tart

Signature du Chef Colagrecò, glace fromage blanc

From Chef Colagrecò, cottage cheese ice cream

Pomme pochée cannelle cidre |

Poached cinnamon cider apple

Pomme pochée au sirop de cannelle, gel cidre, sauce caramel cidre, crumble cannelle et crème glacée vanille

Poached apple in cinnamon syrup, cider gel, caramel cider sauce, cinnamon crumble, vanilla ice cream

Panna cotta figue verveine |

Fig verbena panna cotta

Panna cotta, marmelade figue, coulis figue verveine

Panna cotta, fig marmalade, fig verbena coulis

Mille-feuille chocolat sarrasin et confiture de lait |

Chocolate buckwheat and milk jam mille-feuille

Ganache montée chocolat noir 70%, confiture de lait, crémeux chocolat au lait sarrasin, crème glacée fior di latte

70% dark chocolate ganache, milk jam, buckwheat milk chocolate cream and fior di latte ice cream.

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 : France.

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 : France