

# Riviera

RESTAURANT

## Menu du Nouvel An New Year's Day menu

Crudo de Gamberoni  
Vinaigrette de pamplemousse rose aux baies de genièvre  
*Gamberoni crudo*  
*Pink grapefruit vinaigrette with juniper berries*

Loup de mer  
Chiffonnade d'artichauts épineux et truffe noire  
*Sea bass*  
*Spiny artichokes and black truffle*

Joue de bœuf braisée  
Gnocchetti de potimarron et châtaigne, jus de cuisson à la sauge  
*Braised beef cheek*  
*Squash and chestnut gnocchetti, sage jus*

Vacherin exotique  
Meringue, brunoise fruits exotiques, sorbet mangue  
*Exotic vacherin*  
*Meringue, exotic fruit brunoise, mango sorbet*

Tropézienne pomme châtaigne  
Brioche, crème légère, gel et coulis de pomme, crème glacée à la châtaigne  
*Chestnut apple Tropézienne*  
*Brioche, light cream, apple gelee and coulis, chestnut ice cream*

1er janvier 2024

155 € par personne hors boissons

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  
Prix Nets en Euro Service compris / Net prices in Euros service included