

# Riviera

RESTAURANT

## *Menu de la Saint Sylvestre*

**Calamars et truffe noire, pistou blanc aux haricots de Pigna, ail doux**

*Squid and black truffle, Pigna bean white pistou, mild garlic*

**Langoustine juste cuite, royale d'oursins, crème de choux fleur au caviar Oscietre**

*Langoustine, sea urchin royale, cauliflower cream with Oscietra caviar*

**Sole glacée au vin de Provence oxydatif**

**Crosnes au citron et safran de Sospel, huile verte fumée**

*Glazed sole with oxidative Provence wine*

*Lemon and Sospel saffron crosnes, smoked green oil*

**Tourte de volaille fermière**

**Foie gras et duxelles de champignons aux herbes, jus truffé**

*Free-range poultry pie*

*Foie gras and mushroom duxelles with herbs, truffle jus*

**Granité orange**

**Espuma au safran de Sospel, suprêmes d'orange**

*Orange granita*

*Sospel saffron espuma, orange supremes*

**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*

31 décembre 2023

320 € 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