



# Riviera

RESTAURANT

## *Menu de Noël* *Christmas Menu*

Crudo de loup de mer, poire et truffe noire, condiment yuzu  
*Sea bass crudo, pear and black truffle, yuzu condiment*

Daurade royale piquée au citron vert,  
braisée dans un bouillon de bouillabaisse  
Fenouil, compotée aux agrumes  
*Gilthead sea bream with lime, bouillabaisse broth*  
*Fennel, citrus compote*

Rouleau de volaille fermière et homard bleu en croûte briochée  
Châtaignes, truffe noire et jus tranché  
*Free-range poultry and blue lobster roll in a brioche crust*  
*Chestnuts, black truffle*

Boule de Noël  
Gel agrumes, ganache montée vanille  
*Christmas bauble*  
*Citrus gel, vanilla ganache*

Bûche de Noël  
Mandarine et poivre de Timut  
*Christmas log*  
*Mandarin and Timut pepper*

24 et 25 décembre 2023

195 € 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