

<h1>RIVIERA</h1> <h2>LISTE DES ALLERGÈNES</h2> <h3>LIST OF ALLERGENS</h3>	CÉRÉALES GLUTEN <i>Cereals gluten</i>	CÉLÉRI <i>Celery</i>	CRUSTACÉS <i>Crustaceans</i>	OEUFS <i>Eggs</i>	POISSON <i>Fish</i>	MOLLUSQUES <i>Molluscs</i>	LAIT <i>Milk</i>	MOUTARDE <i>Mustard</i>	LUPIN <i>Lupin</i>	FRUITS COQUES <i>Nuts</i>	CACAHUËTE <i>Peanut</i>	SÉSAME <i>Sesame</i>	SOJA <i>Soya</i>	SULFITES ET SO ₂ <i>Sulfites and SO₂</i>
<h3>EN APERITIF</h3> <h4>AS AN APPETIZER</h4>														
CHIPS DE SOCCA, TAPENADE D'OLIVES NOIRES TAGGIASCHE <i>Nicois socca crisps, taggiasche olive paste</i>														
PISSALADIÈRE CROUSTILLANTE, OIGNON CARAMEL <i>Caramelised onion cigars</i>	X												X	
BEIGNETS DE HOMARD, MAYONNAISE A L'ESPELETTE <i>Lobster fritters, mayonnaise with Espelette pepper</i>	X	X	X	X				X						
CROQUETAS AU JAMBON IBERIQUE, KETCHUP DE POIVRON FEU <i>Iberian ham croquette, sweet pepper ketchup</i>	X	X		X			X	X	X					X
<h3>CAVIAR D'AQUITAINE</h3>														
DAURADE ROYALE, ECORCES D'AGRUMES, CAVIAR <i>Royal sea bream, citrus fruit zest, caviar</i>				X	X									
BŒUF NACRE TAILLE AU COUTEAU, FUMES, CAVIAR <i>Beef tartar, smoked, caviar</i>				X										
<h3>CLASSIQUE ET DE SAISON</h3> <h4>Classic and seasonal</h4>														
LE POIREAU ROTI A LA FLAMME, MOUTARDE, ESTRAGON <i>The leek roasted, mustard, tarragon</i>		X		X				X						
LE PANAI BRAISÉ, MOUSSELINE AU CITRON <i>The parsnip braised, lemon mousseline</i>				X			X							
LES COCOS DE PAIMPOL MJOTES AU JUS, VERVEINE FEUILLE <i>The coco de Paimpol bean stew, verbena leaf</i>							X							
<h3>CARPACCIO</h3>														
BETTERAVES MULTICOLORES, PARMIGIANO, COULIS DE GRENADE <i>Multi-coloured beetroot, Parmigiano, pomegranate coulis</i>							X							
SAINT-JACQUES, MANGUE, POMME VERTE, VINAIGRETTE CITRON <i>Scallops, mango, green apple, lemon vinaigrette</i>						X								
FAUX-FILET DE BŒUF MATURE, CHIPS D'ARTICHAUT, PECORINO AU POIVRE <i>Smoked aged beef sirloin, artichoke crisps, peppered pecorino</i>							X							
<h3>LES ENTRÉES</h3> <h4>THE STARTERS</h4>														
SALADE DE HOMARD, LEGUMES, MASCARPONE AUX HERBES, REDUCTION D'ARGUMES <i>Lobster salad, vegetables, herb mascarpone, citrus fruit reduction</i>		X		X		X	X							
CŒUR DE SAUMON FUMÉ, LAIT DE CONCOMBRE, BRIOCHE AU CITRON <i>Smoked salmon heart, cucumber milk, lemon brioche</i>	X			X	X		X							
ŒUF DE POULE, CHAMPIGNONS DE CUEILLETTE, ESPUMA AU PAIN BRULÉ <i>Chicken egg, baby mushrooms, grilled bread espuma</i>	X			X										
FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DE PUNTOUN, MENDIANTS, PÂTE DE COING <i>Duck foie gras from the Puntoun Farm, dried fruits, quince paste</i>										X				
THON CRUDO LAQUÉ AU MIEL, NOISETTES, PANIS, LEGUMES D'ICI <i>Raw tuna laced with honey, hazelnuts, pan cake, local vegetables</i>					X					X		X		
<h3>LA MER</h3> <h4>FROM THE SEA</h4>														
SAINT-JACQUES, POTIMARRON, ECLATS DE CHÂTAIGNE <i>Scallops - Pumpkin, chestnut bursts</i>						X	X			X				
LOUP, RISOTTO NERONE, JUS DE COQUILLES, CURCUMA <i>Sea bass - Nerone risotto, cockle juice, curcuma</i>					X	X	X							
POULPE, TENTACULE RÔTIE, GREMOLATA, POMMES GRENAILLE, SUCS DE TOMATE <i>Octopus - Roasted tentacle, Italian parsley, baby potatoes, tomato juice</i>						X								
PASTA DI GRAGNANO I.G.P. QUEUE DE CREVETTE, JSU DE CARAPACES <i>Pasta di Gragnano I.G.P. - Shrimp tails, shell juice</i>	X		X				X							
POISSONS CUITS ENTIERS - LOUP GRILLE OU EN CROUTE DE SEL - SOLE GRILLÉE OU EN POELEE MEUNIÈRE <i>Sea bass grilled or in salt crust - Sole fish grilled or pan fried meunière</i>					X		X							
<h3>LA TERRE</h3> <h4>FROM THE LAND</h4>														
NOIX D'ENTRECÔTE, SIMPLEMENT BERNAISE, LEGUMES RÔTIÉS <i>Beef rib steak (Argentina - 300 grs) - Bearnaise sauce, roasted vegetables</i>				X			X							

AGNEAU DES ALPILLES, COTELETTE GRILLEE, EPAULE CONFITE, CAROTTE LACQUEE Alpilles lamb (France) - grilled cutlet, shoulder confit, lackered carrot														
JOUE DE VEAU, MIJOTEE EN COCTTE, CHAMPIGNONS, OIGNONS GLACES Veal cheek (France) - stewed with mushrooms and onions							X							
PIGEON DU POITOU, POITRINE FONDANTE, LA CUISSE BRAISEE, POMME, POIRE, COING Pigeon from the Poitou region (France) - the breast cooked slowly, the leg braised, apple, pear, quince							X							
GARNITURES GARNITURS/SIDES														
PUREE DE POMME DE TERRE, CREME ET BEURRE / Mashed potatoes, cream and butter							X							
LEGUMES RÔTIS / Roasted vegetables														
GNOCCHI AU PISTOU DE BASILIC / Gnocchi with basil pesto	X			X			X							X
BROCCOLETTI, CITRON ET PARMESAN / Broccoletti, lemon and parmesan							X							
FRITES A LA TRUFFE / French fries with truffle														
DESSERTS DESERTS														
LE SAINT-HONORE VANILLE, CARAMEL AUX ECLATS DE NOIX DE PECAN CARAMELISEES Saint-Honoré, vanilla, caramel with chopped caramelised walnuts	X			X			X				X			
LA PAVLOVA MONT BLANC, MERINGUE CRAQUANTE, BRISURE DE CHATAIGNE, CREME DE MARRON ET CONFIT DE CASSIS Pavlova Mont Blanc, crunchy meringue, chestnut pieces, chestnut creme and blackcurrant confit				X							X			
LE 100% AMANDE, MOELLEUX, PRALINE ECUME ET TUILES AUX AMANDES The 100% almond, soft cookie, fleur de sel praline, almond milk ice cream and foam	X			X			X				X			
L'INTENSEMENT CHOCOLATE, CREMEU CHOCOLAT NOIR EN ONCTUOSITE DE CACO Intensely chocolate, dark chocolate cream in cacao unctuosite	X			X			X				X			