

RIVIERA

Caviar d'Aquitaine

Servi avec condiments, blinis et crème fraîche – Served with condiments, blinis and whipped cream

145 € (les 50 grs)

355 € (les 125 grs)

Apéritif

Croquetas de homard 38 €

Lobster croquetas

 Barbajuan aux blettes, salsa verde 28 €

Fried chard ravioli, spicy dressing

 Artichauts boutons, jus barigoule 28 €

Artichokes, barigoule juice

Brochette kefta d'agneau, crème de sésame 30 €

Lamb kefta skewer, sesame cream

Pizza truffe, crème, salsa tartufata 45 €

Truffle pizza, cream, truffle sauce

Entrées

- Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, 43 €
pâte de fruit cerise noire, chips de pain aux épices
IGP duck foie gras from the South-West, black cherry paste, gingerbread crisps
- Cœur de saumon brûlé au bois de citron, brioche de homard, avocat à l'Espelette 45 €
Salmon heart smoked on lemon wood, lobster brioche, avocado with Espelette pepper
- Tartare de loup, cébette, citron, huile d'herbes fortes 42 €
Sea bass tartar, spring onion, lemon, strong herb oil
- Boeuf mature et fumé, pecorino aux grains de poivre 44 €
Matured & smoked beef, pecorino and pepper seeds

Salades

- C' Caesar 38 €
Salade romaine, tomates, œuf dur, croûtons, parmesan, volaille,
bacon, anchois, sauce Caesar
Roman salad, tomatoes, hard-boiled egg, croutons, parmesan, chicken,
bacon, anchovy, Caesar dressing
- Belle Niçoise 38 €
Salade mesclun, thon à l'huile, concombre, tomate, poivron,
olives taggiasche, anchois, œuf dur
Assorted mixed salad leaves, tuna in oil, cucumber, tomato, sweet pepper,
taggiasche olives, anchovy, hard-boiled egg
- Burrata, 39 €
Tomates, pistou de basilic, foccacia, fleur de sel et romarin
Burrata, tomatoes, basil pistou, foccacia, salt & rosemary flour
- Homard, Riviera de légumes provençaux 140 €
Lobster, assorted provençal vegetables

De saison



Fleurs de courgettes, crevettes roussies,
champignons boutons, crème de crustacés

Courgette blossoms, gold baked shrimps, mushrooms, crustacean cream

43 €



Artichaut feuilles, vinaigrette à la moutarde

Artichoke, mustard vinaigrette

30 €



Caviar d'aubergines, Grenade, crème de sésame au saumac

Eggplant caviar, pomegranate, sesame cream with saumac

34 €

Mer

Loup filet de Méditerranée - Risotto nerone, 52 €

crème de coquillages au curcuma, gouttes de basilic

Mediterranean sea bass fillet - Nerone risotto, shellfish cream sauce with curcuma, basil

Chapon de Méditerranée - Bouillabaisse de légumes à l'Espelette, 46 €
poudre d'orange amère

Mediterranean scorpion fish - Vegetable bouillabaisse with Espelette pepper,
bitter orange powder

Linguine à la langouste rose, feuilles d'épinards, crème de crustacés 180 €

Pink lobster linguine, spinach leaves, shellfish cream

Sole - Cuite au plat à la meunière, beurre noisette 110 €

Sole fish - Meunière, gold baked butter

Calamar - rôti au beurre d'ail, poivrons confits 44 €

Squid - Roasted with garlic butter, peppers confits

Crevette géante sauvage rôtie à l'huile d'olive Alziari, 70 €

condiment de tomates cerises

Wild giant shrimp roasted in Alziari olive oil, cherry tomato condiment

Poisson entier 'Retour de Pêche' - Cuit en tuile Provençale, beurre citron au Lérincello

Whole fish 'Back from Fishing' - Cooked in Provençal tiles, lemon butter with Lérincello

Loup - Sea bass 17 € / 100gr

Saint-Pierre - John Dory 22 € / 100gr

Daurade - Sea bream 17 € / 100gr

Viande

Poulet fumé de Challans (France), morilles, poire caramel Smoked chicken from Challans (France), morel mushrooms, caramelised pear	45 €
Souris d'agneau des Alpilles (France) confite 7 heures, pomme ciboulette, jus d'un navarin Lamb shank from the Alpilles (France), potato and chive, lamb stew juice	45 €
Côte de cochon (ibérique), feuille de verveine, pomme de montagne, navets blonds Pork cutlet (Iberian), verbena leaf, mountain potato, white turnips	55 €
Filet de bœuf de Salers (France), béarnaise, échalion rôti, légumes à la braise Beef fillet from Salers (France), Béarnaise sauce, roasted shallot, braised vegetables	64 €
Carré de veau du Sud-Ouest (France), crumble noisette caramel, cranberries Rack of veal from the South-West (France), caramelised hazelnut crumble, cranberries	60 €

Garnitures

Riz nerone, comme un risotto Nerone rice, like a risotto	16 €
Panisse à la truffe Truffle panisse	25 €
Gnocchi de pommes de terre Potato gnocchi	16 €
Purée crème et beurre Puree with cream and butter	16 €
Mélée de légumes rôtis Assorted roasted vegetables	16 €

Desserts

22 €

Le Saint-Honoré, caramel aux éclats de noix de pécan caramélisées

The Saint-Honoré, caramel with chopped caramelised pecan nuts

Le 100% Amande, biscuit moelleux, praliné fleur de sel,
glace au lait d'amandes et son écume

The 100% Almond, tender biscuit, praliné fleur de sel, almond milk ice cream and its foam

Tentation chocolatée au popcorn caramélisé, crémeux chocolat noir,
praliné au maïs grillé salé

Chocolate temptation with caramelised popcorn, dark chocolate cream,
salted grilled corn praline

L'instant végétal, fine gelée de citron, brunoise d'ananas au citron vert,
sorbet shiso vert et écume de gingembre

Vegan instant, fine lemon jelly, diced pineapple with lime,
green shiso sorbet and ginger mousse

La Tatin, effeuillé de pomme caramélisé,
sorbet à la crème d'Isigny AOP & brioche feuilletée à la cannelle

The Tatin, caramelised sliced apple, AOP d'Isigny cream sorbet
and cinnamon feuilleté brioche

Nous sommes à votre disposition pour toute question
sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

-

We welcome enquiries from customers who wish to know
whether any dishes contain particular ingredients or allergenes.
Please inform your waiter of any allergies or special dietary requirements.

 **Végétarien** - Vegetarian

PAIEMENTS ACCEPTÉS / ACCEPTED PAYMENTS



PAIEMENTS REFUSÉS / REFUSED PAYMENT



Les chèques ne sont pas acceptés – Cheques are not accepted

-

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

RIVIERA

RIVIERA