

RIVIERA	LISTE DES ALLERGÈNES LIST OF ALLERGENS	CÉRÉALES GLUTEN	CÉLERI	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSON	MOLLUSQUES	LAIT	MOUTARDE	LUPIN	NOIX	CACAHUÈTE	SÉSAME	SOJA	SULFITES ET SO ₂	ARACHIDES
		<i>Cereals gluten</i>	<i>Celery</i>	<i>Crustaceans</i>	<i>Eggs</i>	<i>Fish</i>	<i>Molluscs</i>	<i>Milk</i>	<i>Mustard</i>	<i>Lupin</i>	<i>Nuts</i>	<i>Peanut</i>	<i>Sesame</i>	<i>Soy</i>	<i>Sulfites and SO²</i>	
APERITIF																
Jambon de Bellota																
Tarte fine à l'oignon confit, anchois de Cantabrie																
Coeur de saumon fumé, mascarpone au citron vert																
Artichauts boutons, bouillons aux olives																
Pizza truffes, crème, salsa tartufata																
ENTRÉES																
Noix de coquilles Saint-Jacques en carpaccio, caviar osciètre royal, fruits des bois, eau de céleri feuille																
Foie gras du Sud-Ouest, réduction de kaki, noisettes et vin de Porto																
Oeuf poché bio, velouté de potiron, copeaux de Castelmango																
Chèvre frais de Provence, tartelette croustillante de légumes, pickles, poire confite																
Boeuf maturé et fumé, sauce Cipriani, girolles, salade de mâche																
SALADES																
Belle Niçoise																
MER																
Filet de loup risotto nerone, kumquat confit, jus de coquillages, curcuma crème																
Tentacule de poulpe, rôti à l'ail, paprika fumé, pomme mitrailles																
Noix de Saint-Jacques, éclats de châtaignes, mousseline de courge butternut, bouillon de bardes																
Sole - Cuite au plat à la meunière, beurre noisette																
Suprême de turbot, épautre menthe poivrée, bouillon à la citronnelle																
TERRE																
Volaille de Challans (France), fumé aux épines de pin, épinards pousses, pomme poivrée																
Mignon de veau (France), écorces d'orange amère, polenta croustillante à l'Espelette																
Agneau de Haute-Provence (France) le carré laqué au miel, aubergine moultabal, carottes aux épices																
Pigeon du Poitou (France), la poitrine fondante , la cuisse braisée, chou yusu kosho, pâte de coing																
Entrecôte de bœuf (Argentine), Béarnaise tradition, légumes pastoraux																
A PARTAGER																
Pasta di Gragnano, I.G.P, jambon truffé																
Cocotte de poissons, soupe de roche aux agrumes façon bouillabaisse																
Epaule d'agneau confite, aubergine parmigiana																
Mijoté de joue de veau, légumes à la braise																
GARNITURES																
Riz nerone																
Frites allumettes																
Mousseline de courge butternut																
Purée crème et beurre																
Pousses d'épinards																
Mêlée de légumes rôtis																
DESSERTS																
Le Saint-Honoré, caramel aux éclats de noix de pécan caramélisées																
L'écaillé cacao chocolat noir Andoa bio, crémeux Jivara, caramel vanillé aux éclats de cacahuètes caramélisées																
Finger sésame noir, tuile craquante, confit de yuzu et glace vanille & tahini																
L'instant végétal, poire confite à la fève de tonka, verjus acidulé, fraîcheur de shiso																
Le vacherin aux fruits du moment, meringue craquante et glace vanille de Madagascar																