



MARDI

24

DÉCEMBRE

**DÎNER**

Menu 6 plats

**LIEU**

Restaurant Riviera

**HORAIRES**

À partir de 20h

Sur réservation



– MENU DE –  
NOËL



Huîtres spéciales maison Tarbouriech, crème yuzu,  
grains de caviar Oscière royal

Foie gras du Sud-Ouest, Camus de Bretagne,  
truffe noire de Provence, pâte de coing cuite au chaudron

Filet de turbot, éclats de châtaignes,  
zeste de clémentine, couteau, crevettes persillées

Chapon de Bresse tradition,  
le suprême aux champignons de cueillette,  
la cuisse nappée d'une sauce au vin, pomme rôtie et poire caramel

Lait de poule en espuma, tuile aux épices de Noël

Entremet mendiant,  
confit d'orange de Bigaradier de l'arrière-pays grassois,  
crémeux chocolat bio Andoa

Mignardises



195€

par personne

incluant une coupe de champagne

95€

pour les enfants de moins de 12 ans  
incluant un jus ou soda et les eaux minérales