



RIVIERA

Menu de la Saint-Valentin

Samedi 14 février 2026

Trilogie de canapés

Bonbon pomme verte et Chartreuse
Gaufre au curry, chutney orange et crème au café
Tartelette sarrasin, rose de betterave

-

Amuse-bouche

Carotte en fleur, yaourt au jasmin, poivre Voatsiperifery

-

Entrée

Le thon rouge de Méditerranée,
poivre de Timut, velours cassis, mûre et oxalis pourpre

-

Poisson

Le loup de mer, "céleravioli", et nuage de champagne

-

Viande

Pigeon d'Anjou en deux cuissons,
tarte fine avec les cuisses, jus de pigeon à la groseille

-

Dessert

Croustillant chocolat, éclat de framboise au gingembre, et sorbet framboise

210€ par personne

Prix nets, toutes taxes comprises



RIVIERA

Valentine's Day Menu

Saturday, February 14th, 2026

Canapé Trilogy

Green apple and Chartreuse bonbon
Curry waffle, orange chutney and coffee cream
Buckwheat tartlet with beetroot rose

-

Amuse-bouche

Carrot flower, jasmine yogurt, Voatsiperifery pepper

-

Starter

Mediterranean tuna,
Timut pepper, blackcurrant velouté, blackberry and purple oxalis

-

Fish

Sea bass, celeriac "ravioli", champagne foam

-

Meat

Anjou pigeon cooked two ways,
thin tart with the legs, redcurrant pigeon jus

-

Dessert

Chocolate crisp, raspberry and ginger shards, raspberry sorbet

210€ per person

Net prices, all taxes included