MENU DU RÉVEILLON
RIVIERA

AMUSE-BOUCHE · CAVIAR OSCIÊTRE
Tartare de langoustines, crème d'Isigny, fines herbes

HOMARD
Céleri vert cru et rave en pickles,
mayonnaise au corail de homard, cresson de rivière, œuf mimosa

NOIX DE SAINT-JACQUES
Butternut fondante et rôtie, citron caviar, noisette caramélisée

CHAPON TRUFFÉ
Gnocchi farcie à la crème de truffe, topinambours croustillants, sauce Albufera

SORBET AU CITRON DE MENTON
Limoncello et zestes de citron vert

CHOCOLAT COGNAC
Biscuit croquant au chocolat intense, glace chocolat, sauce chocolat et Cognac
-
Mignardises

420 €
PAR PERSONNE
130 € par enfant de 6 à 12 ans
Hors boissons et sur réservation

RIVIERA
NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSE-BOUCHE · OSSETRA CAVIAR
Crayfish tartare, bitter Isigny cream, fine herbs

LOBSTER
Raw green celery, celeriac pickles,
lobster coral mayonnaise, watercress, mimosa eggs

SCALLOPS
Tender roasted butternut, lemon caviar, caramelised hazelnut

ROAST CAPON WITH TRUFFLE
Gnocchi filled with truffle cream, crispy Jerusalem artichoke, Albufera sauce

LEMON SORBET
Limoncello and lime zest

COGNAC CHOCOLATE
Crispy dark chocolate biscuit, chocolate ice cream, chocolate and cognac sauce
-
Mignardises

€ 420
PER PERSON
€210 per child aged 6–12
Drinks not included · Advance booking required