

FINGER FINE FOOD

Riviera

-   **FOCACCIA** 1,2,4,7 29,00
homard, burrata et tomates cerises
-   **CALAMARS FRITS** 1,3,4,6 24,00
avec mayonnaise au soja
-  **SÉLECTION D'HUÎTRES** 4,14 7,00 chacun
-   **ANCHOIS FRITS** 1,3,4 16,00
avec mayonnaise au citron vert

ACCORD COCKTAILS



Golden Mule

Vodka Absolut à l'orange,
Limoncello, St Germain,
jus de citron, ginger beer

19,00



Sunset on the Coast

Campari Bitter,
jus de citron, sirop de sucre,
vinaigre balsamique
12 ans d'âge

19,00



Spritz di Mare

Gin del Professore,
sirop de lavande et miel,
Champagne

19,00

SERVICE AND LOCATION CHARGE: 10,00 EURO PAR PERSONNE

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011. Allergens are listed in Annex II of EC Reg. 1169/2011.

ALLERGENI Allergens: **1** Glutine *Gluten*, **2** Crostacei *Crustaceans*, **3** Uovo *Eggs*, **4** Pesce *Fish*, **5** Arachidi *Peanuts*, **6** Soia *Soybeans*,
7 Latte *Dairy Products*, **8** Frutta a guscio *Nuts*, **9** Sedano *Celery*, **10** Senape *Mustard*, **11** Semi di Sesamo *Sesame Seeds*,
12 Anidride Solforosa e Solfiti *Sulphur Dioxide and Sulphites*, **13** Lupini *Lupin*, **14** Molluschi *Molluscs*.

* Il prodotto potrebbe essere surgelato per la non reperibilità sul mercato locale.
The product may be frozen due to unavailability on the local market.

TABLE D'HÔTE

Riviera

 **GRAND PLATEAU DE FRUITS DE MER** ^{2,4,14} 79,00
2 huîtres, 2 crevettes rouges, 1 langoustine,
1 gambas, 1 cigale de mer, tartare de thon,
tartare de sériole et de crevette rouge,
carpaccio de vivaneau

 **PLATEAU MÉDITERRANÉEN** ^{2,4,14} 49,00
2 huîtres, 2 crevettes rouges, 1 langoustine, 1 gambas, 1 cigale de mer ^{2,4,14}

  **SAUTÉ** Moules, palourdes, fasolari et couteaux ¹⁴ 34,00

  **CARPACCIO DE SÉRIOLE** avec sauce panzanella ⁴ 32,00

HOMARD DE LA MÉDITERRANÉE ¹⁴ 20,00 par hg
cuisson traditionnelle au four

HOMARD BLEU DE LA MÉDITERRANÉE ¹⁴ 15,00 par hg
cuisson traditionnelle au four

ACCORD COCKTAILS



Sake Fizz

Sake Konishi Hiyashibori Gold,
sirop de thé Sencha,
jus de citron, soda à la figue

19,00



Spritz di Mare

Gin del Professore,
sirop de lavande et miel,
Champagne

19,00

SERVICE AND LOCATION CHARGE: 10,00 EURO PAR PERSONNE

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011. Allergens are listed in Annex II of EC Reg. 1169/2011.

ALLERGENI Allergens: **1** Glutine *Gluten*, **2** Crostacei *Crustaceans*, **3** Uovo *Eggs*, **4** Pesce *Fish*, **5** Arachidi *Peanuts*, **6** Soia *Soybeans*,
7 Latte *Dairy Products*, **8** Frutta a guscio *Nuts*, **9** Sedano *Celery*, **10** Senape *Mustard*, **11** Semi di Sesamo *Sesame Seeds*,
12 Anidride Solforosa e Solfiti *Sulphur Dioxide and Sulphites*, **13** Lupini *Lupin*, **14** Molluschi *Molluscs*.

* Il prodotto potrebbe essere surgelato per la non reperibilità sul mercato locale.
The product may be frozen due to unavailability on the local market.

TABLE D'HÔTE

Riviera

TAGLIOLINO 1,2,3,6 35,00
au homard, tomates cerises et basilic



SPAGHETTO 1,4,14 32,00
au citron, petites seiches crues, caviar
et poudre de feuilles de citron



BURGER DE THON SAISI 1,4,7 34,00
avec laitue, chou rouge et sauce au yaourt

PÊCHE DU JOUR GRILLÉE 4 11,00 par hg
avec légumes

ACCORD COCKTAILS



Oasi Verde

Gin Roku, St Germain,
concombre frais,
basilic frais, jus de citron,
sirop de sucre

19,00



Caribbean Royal

Rhum Trois Rivières,
Passoa, sirop de vanille,
Champagne

19,00

SERVICE AND LOCATION CHARGE: 10,00 EURO PAR PERSONNE

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011. Allergens are listed in Annex II of EC Reg. 1169/2011.

ALLERGENI Allergens: **1** Glutine *Gluten*, **2** Crostacei *Crustaceans*, **3** Uovo *Eggs*, **4** Pesce *Fish*, **5** Arachidi *Peanuts*, **6** Soia *Soybeans*,
7 Latte *Dairy Products*, **8** Frutta a guscio *Nuts*, **9** Sedano *Celery*, **10** Senape *Mustard*, **11** Semi di Sesamo *Sesame Seeds*,
12 Anidride Solforosa e Solfiti *Sulphur Dioxide and Sulphites*, **13** Lupini *Lupin*, **14** Molluschi *Molluscs*.

* Il prodotto potrebbe essere surgelato per la non reperibilità sul mercato locale.
The product may be frozen due to unavailability on the local market.

LES DOUCEURS

Riviera

PAVLOVA ^{3,7,8} 15,00
avec sorbet à la framboise

○ **TACOS** ^{3,7,8} 15,00
au chocolat noir avec glace à la noisette

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 15,00

TIRAMISÙ CONTEMPORAIN ^{1,3,7} 15,00
Mascarpone, café, cacao et fève tonka

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ^{1,3,7,8} 15,00

Frais de service et de localisation: 10,00 euro par personne

ACCORD COCKTAILS



**Golden
Reel**

Pinot Butter Bourbon, sirop de popcorn (Monini),
bitter à l'orange, bitter au chocolat, crème de cacao blanche

19,00

SERVICE AND LOCATION CHARGE: 10,00 EURO PAR PERSONNE

Gli Allergeni sono elencati Allegato II del Regolamento UE 1169/2011. Allergens are listed in Annex II of EC Reg. 1169/2011.

ALLERGENI Allergens: **1** Glutine *Gluten*, **2** Crostacei *Crustaceans*, **3** Uovo *Eggs*, **4** Pesce *Fish*, **5** Arachidi *Peanuts*, **6** Soia *Soybeans*,
7 Latte *Dairy Products*, **8** Frutta a guscio *Nuts*, **9** Sedano *Celery*, **10** Senape *Mustard*, **11** Semi di Sesamo *Sesame Seeds*,
12 Anidride Solforosa e Solfiti *Sulphur Dioxide and Sulphites*, **13** Lupini *Lupin*, **14** Molluschi *Molluscs*.

* Il prodotto potrebbe essere surgelato per la non reperibilità sul mercato locale.
The product may be frozen due to unavailability on the local market.