

# RIVIÉ

## MENU DE NOËL

85€

### COUPE DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT & AMUSE-BOUCHE

HÛRE IODÉE, TUILE DE POISSON

#### ENTRÉES

##### FOIE GRAS POÊLÉ

Pain perdu, metton, jus de volaille

##### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES TRUFFÉ

Kiwi, radis red meat

##### TARTARE FORESTIER (V)

Œuf mollet, pleurotes, trompettes de la mort

#### PLATS

##### TURBOT RÔTI

Sauce au Champagne, carottes, œufs de saumon

##### QUASI DE VEAU TRUFFÉ

Cèpes, tuile sarrasin

##### COURGE SUCRINE DU BERRY (V)

Déclinaison de courge, mayonnaise café, harissa

#### DESSERTS

##### MONT D'OR TRUFFÉ (V)

##### MOUSSE AU CHOCOLAT (V)

Cèpes, streusel cacao, crème anglaise

##### MILLE-FEUILLE AU COING (V)

Coing fumé, pollen

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

(V) Végétarien

# RIVIÉ

## CHRISTMAS MENU

85€

### PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE GLASS & AMUSE-BOUCHE

HÛRE IODÉE, FISH TUILE

### STARTERS

#### PAN-FRIED FOIE GRAS

French toast, metton, poultry jus

#### TRUFFLED SCALLOPS CARPACCIO

Kiwi, red meat radish

#### MUSHROOM TARTAR (V)

Mollet egg, oyster & black trumpet mushroom

### MAINS

#### ROASTED TURBOT

Champagne sauce, carrot, salmon egg

#### TRUFFLED VEAL

Cep, buckwheat tuile

#### MATURED SUCRINE DU BERRY SQUASH (V)

Squash declination, coffee mayonnaise, harissa

### DESSERTS

#### TRUFFLED MONT D'OR (V)

#### CHOCOLATE MOUSSE (V)

Cep, cocoa streusel, custard

#### QUINCE MILLE-FEUILLE (V)

Smoked quince, pollen

If you have any food allergies or intolerances please let us know. The allergens list is available on request.

(V) Vegetarian