

RIVIÉ

MENU DE NOËL

3 PLATS AU CHOIX

85€

COUPE DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT & AMUSE-BOUCHE

GAUFRE DE POMME DE TERRE

Crème crue, caviar végétal

ENTRÉES

TARTELETTE DE FOIE GRAS

Chutney de coing, noix de macadamia râpée

CRUDO DE SAINT-JACQUES

Céleri, livèche

CAPPUCCINO DE CHAMPIGNON (V)

Mousse de lait, œuf parfait, lard d'aubergine

PLATS

TURBOT NACRÉ

Carottes rôties, purée de céleri, sauce vin blanc

PITHIVIERS DE VOLAILLE

Jus de viande

MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE TRUFFÉ (V)

Crème crue, caviar végétal

DESSERTS

MONT-BLANC (V)

Marron, myrtille

MILLEFEUILLE (V)

Coing, miel, citron

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

CHOICE OF THE 3 COURSES

85€

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE GLASS & AMUSE-BOUCHE

POTATO WAFFLE

Raw cream, vegetal caviar

STARTERS

FOIE GRAS TARTELETTE

Quince chutney, gratted macadamia nut

SCALLOPS CRUDO

Celery, liveche

MUSHROOM CAPPUCCINO (V)

Milk foam, perfect-cooked egg, eggplant bacon

MAINS

PEARLY TURBOT

Roasted carrots, celery purée, white wine sauce

POULTRY PITHIVIERS

Meat jus

TRUFFLED POTATO MILLFEUILLE (V)

Raw cream, vegetal caviar

DESSERTS

MONT-BLANC (V)

Chestnut, blueberry

MILLEFEUILLE (V)

Quince, honey, lemon

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

(V) Vegetarian