

# RIVIÉ

## MENU DU NOUVEL AN

135€

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

SARDINE FUMÉE, TUILE D'ALGUE

### ENTRÉES

#### FOIE GRAS POÊLÉ

Palet de courge, chanterelle, bouillon de champignon

#### MÉDAILLON DE LANGOUSTINE

Crème crue, caviar végétal, zestes de citron vert

#### L'AVOCAT (V)

Flatbread, pomelo épicé

### PLATS

#### HOMARD NACRÉ

Betterave, jus de homard, skyr

#### VOLAILLE JAUNE DES LANDES

Ballotine, pomme paillason, cèpes, jus de volaille

#### CÉLERI CUIT EN CROÛTE (V)

Cacahuète, clémentine, vanille

### DESSERTS

#### CANCOILLOTE TRUFFÉE (V)

Servie façon fondue, pain à l'ail

#### MOUSSE AU CHOCOLAT (V)

Cèpes, streusel cacao, crème anglaise

#### SAINT-HONORÉ DU RIVIÉ (V)

Ganache café, citron brûlé, feuille d'huître

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

(V) Végétarien

# RIVIÉ

## NEW YEAR'S EVE MENU

135€

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

SMOKED SARDINE, SEAWEED TUILE

### STARTERS

#### PAN-FRIED FOIE GRAS

Squash, chanterelle, mushroom bouillon

#### CRAYFISH MEDAILLON

Raw cream, vegetal caviar, lime zest

#### THE AVOCADO (V)

Homemade flatbread, spicy pomelo

### MAINS

#### LOBSTER

Beetroot, lobster jus, skyr

#### LANDES YELLOW POULTRY

Ballotine, pomme paillason, cep, poultry jus

#### CRUSTED COOKED CELERIAC (V)

Peanut, clementine, vanilla

### DESSERTS

#### TRUFFLED CANCOILLOTE (V)

Served fondue style, garlic bread

#### CHOCOLATE MOUSSE (V)

Cep, cocoa streusel, custard

#### SAINT-HONORÉ DU RIVIÉ (V)

Coffee ganache, burnt lemon, oyster leaf

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

(V) Vegetarian