

# RIVIÉ

## MENU DU NOUVEL AN

3 PLATS AU CHOIX

135€

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

#### CÔNE CROUSTILLANT

Guacamole, œufs de truite

### ENTRÉES

#### FOIE GRAS

Cuit dans le vin et la myrtille, courge spaghetti, myrtille

#### RAVIOLES DE LANGOUSTINE

Bisque crémeuse

#### CARPACCIO DE BETTERAVE (V)

Fromage frais, mayonnaise framboise

### PLATS

#### SAINT-JACQUES GRILLÉES

Panais confits, suc de clémentine, sauce au vin blanc & œufs de truite

#### SUPRÊME DE VOLAILLE CONTISÉ

Pressé de pomme de terre, sauce Albufera

#### RISOTTO (V)

Truffe, champignons, Porto

### DESSERTS

#### MOUSSE AU CHOCOLAT

Streusel chocolat, crème anglaise

#### SAINT-HONORÉ DU RIVIÉ (V)

Ganache café

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

(V) Végétarien

# RIVIÉ

## NYE MENU

CHOICE OF THE 3 COURSES

135€

## PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE GLASS & AMUSE-BOUCHE

### CRISPY CONE

Guacamole, trout eggs

## STARTERS

### FOIE GRAS

Cooked in wine and blueberry, spaghetti squash, blueberry

### LANGOUSTINE RAVIOLI

Creamy bisque

### BEETROOT CARPACCIO (V)

Soft cheese, raspberry mayonnaise

## MAINS

### GRILLED SCALLOPS

Confit parsnips, clementine sucs, trout eggs & white wine sauce

### CONTIS POULTRY SUPREME

Pressed potato cake, Albufera sauce

### RISOTTO (V)

Truffle, mushrooms, Porto

## DESSERTS

### CHOCOLATE MOUSSE

Chocolate streusel, custard

### RIVIÉ SAINT-HONORÉ (V)

Coffee ganache

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

(V) Vegetarian