

RIVIÉ

MENU DU NOUVEL AN

3 PLATS AU CHOIX

140€

COUPE DE CHAMPAGNE & AMUSE-BOUCHE

NAVETTE DE TOURTEAU

Aneth, échalote

ENTRÉES

CRUDO DE SAINT-JACQUES

Gel de citron, livèche, pomme

VELOUTÉ DE BUTTERNUT TRUFFÉ (V)

Croûtons, œuf parfait, truffe

FOIE GRAS POÊLÉ

Pain perdu salé, jus de volaille

PLATS

BLACK COD

Fregola sarda à l'encre de seiche, huile verte, bisque

SUPRÊME DE VOLAILLE CONTISÉ

Pressé de pomme de terre, sauce Albufera

RISOTTO À LA TRUFFE (V)

Champignons, parmesan, miroir de Porto

DESSERTS

LE CHOCOLAT (V)

Ganache chocolat, sorbet banane, praliné, tuiles

SAINT-HONORÉ DU RIVIÉ (V)

Crème pâtissière & ganache agrumes, caramel

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

140€

CHAMPAGNE GLASS & AMUSE-BOUCHE

CRAB NAVETTE

Dill, shallots

STARTERS

SCALLOPS CRUDO

Lemon gel, livèche, apple

TRUFFLE BUTTERNUT VELOUTÉ (V)

Bread croutons, perfect egg, truffle

PAN-FRIED FOIE GRAS

Savoury french toast, poultry jus

MAINS

BLACK COD

Squid ink fregola sarda, green oil, bisque

CHICKEN SUPREME

Pressed potato cake, Albufera sauce

TRUFFLE RISOTTO (V)

Mushrooms, parmesan, Porto mirror

DESSERTS

THE CHOCOLATE (V)

Chocolate ganache, banana sorbet, praliné, tuiles

RIVIÉ SAINT-HONORÉ (V)

Citrus ganache & custard, caramel

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

(V) Vegetarian