



Portés par le mystère de l'univers marin, nous avons créé un menu entièrement inspiré de la riche diversité des manifestations du vivant.

Suivant la cadence des profondeurs et de distances depuis la côte, nous avons à cœur de vous présenter une expérience inédite autour de la mer et ses produits.

Dans ce lieu emblématique de la Côte d'Azur et tout en respectant les cycles de vie par des modes de pêche durables, nous vous invitons à découvrir les trésors cachés de cet espace éblouissant de la Méditerranée.

*Driven by the mysteries of a marine universe, we created a menu entirely inspired by the richness and diversity of the living.*

*Following the rhythm of the deep sea and in accordance with the distance from the coastline, we are committed to sharing a unique experience around the sea and its products.*

*In this emblematic setting, jewel of the Côte d'Azur, in respect of the cycles of the living through responsible fishing, we invite you to discover the hidden gems of our stunning Mediterranean Sea.*

Follow us @TheMaybourneRiviera & @restaurantceto

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.

Veuillez nous informer de vos allergies. Origine de la viande : France. Origine du miel : Italie. Origine du cacao : Sierra Leone.

List of possible allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Peanut, Soy, Dairy, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphites, Lupin, Shellfish, Mollusc.

Please let us know your allergies so we can accommodate. Meat origin: France. Honey origin: Italy. Cacao origin: Sierra Leone.

# BALADE AU BORD DE MER A WALK ON THE BEACH

## Menu déjeuner | Lunch menu

*Disponible du mercredi au Vendredi au déjeuner, sauf jours fériés  
Available from Wednesday to Friday for lunch, except for public holidays*

Un menu en perpétuel mouvement, inspiré par la pêche du jour et guidé par le choix du Chef. Trois temps, entrée, plat et dessert, pour une belle découverte de nos créations culinaires.

*A menu, perpetually in motion, inspired by the catch of the day and guided by the Chef's choice.  
Three courses, starter, main course and dessert, for a beautiful discovery of our culinary creations.*

78 €

hors boissons

## Accord mets et vins 3 verres (10 cl)

*Wine pairing 3 glasses*

Méditerranée

50 €

Grands terroirs

70 €

Si votre temps vous est compté, faites-le nous savoir.

*If you are in a short timing, please let us know.*

# EMBARQUEZ VERS LE LARGE ON THE WAY TO THE DEEP SEA

## Menu dégustation | Tasting menu

*Disponible au déjeuner et au dîner  
Available for lunch and dinner*

Pour interroger le mystère des profondeurs et la richesse de notre Méditerranée, nous vous proposons un menu surprise en six vagues. Laissez-vous emporter dans un voyage sensoriel unique à la découverte de la diversité de la vie marine.

*Questioning the mysteries of the depths and the richness of our Mediterranean Sea, we offer you a surprise six-course menu. Embark on a unique sensorial journey to discover the diversity of the marine life.*

195 €  
hors boissons

Accord mets et vins 6 verres (10 cl)  
*Wine pairing 6 glasses*

Méditerranée  
90 €

Grands terroirs  
155 €

Le menu est servi sur l'ensemble de la table.  
*This menu is served for the whole table.*

## NOS ENTRÉES | APPETIZERS

Crudo de poisson maturé, ceviche d'Aloe Vera aux parfums de Méditerranée <i>Matured fish crudo, Aloe Vera ceviche, Mediterranean flavour</i>	52
Thon rouge, ventrèche maturée aux algues Kombu, sauce XO <i>Red tuna, matured with Kombu seaweed, XO sauce</i>	58
Tulipe de betterave cuite en croûte d'algues, condiment Tonnato, caviar Oscietre <i>Seaweed crust roasted beetroot, Tonnato condiment, Oscietra caviar</i>	55
Raviole de laitue de mer, langoustine, consommé aux agrumes, caviar <i>Sea lettuce ravioli, langoustine, citrus flavored consommé, caviar</i>	85
Huître de Camargue Bio fumée au barbecue, pois chiches du pays façon tacos, consommé chaud <i>Organic Camargue oyster on the embers, local chickpeas, hot broth</i>	60

### CHARIOT À CAVIAR

#### CAVIAR TROLLEY

	30gr	125gr	250g
STURIA <i>Oscietra Caviar</i>	75	210	400
ROVA <i>Baeri suprême Caviar</i>	85	240	
STURIA <i>Beluga Caviar</i>	120		

## NOS PLATS | MAIN COURSES

Céleri cuit au barbecue aux senteurs de Teriyaki, sauce onctueuse au plancton <i>Celeriac cooked on the ambers with Teriyaki hints, plancton sauce</i>	48
Pêche du jour, courge et butternut du pays, coquillages de nos côtes à la coriandre, sauce à l'oseille <i>Catch of the day, pumpkin and butternut, sea shells, coriander hints, sorrel sauce</i>	75
Retour de petit bateau, carottes maraîchères, Kombu torréfié, sabayon aux micro algues <i>Catch of the day, local carrots, roasted Kombu, micro seaweed sabayon</i>	75
Pintade fermière d'Alice, poivrons du pays, jus de volaille au Barolo, piment fumé <i>Roasted Guineafowl, local peppers, Barolo poultry juice, smoked chili pepper</i>	65
Langouste de Méditerranée passée au barbecue au parfum de fenouil, "Scarpetta" vue par Ceto <i>Mediterranean lobster grilled with fennel flavors, "Scarpetta" by Ceto</i>	180

## LE FROMAGE | OUR CHEESE

Une invitation à découvrir des artisans et producteurs à travers une sélection de fromages rythmée par les saisons. Un reflet de notre terroir, la Sardaigne, la Corse, la Ligurie ainsi que de notre bel arrière-Pays.

Une évocation des savoir-faire et des paysages qui nous sont chers de par leur beauté.

*Discover our artisans and producers from our cheese selection that follows the rhythm of the season.  
A reflection of our terroir, Sardinia, Corsica, Liguria as well our beautiful countryside.  
An evocation of the know-how and the landscapes which are dear to us by their beauty.*

28

\*\*\*

## NOS DESSERTS | OUR DESSERTS

Courge confite à la vanille du Mexique, graines comme un praliné, algue Kombu 24  
*Confit squash with Mexican vanilla, caramelized seeds, Kombu seaweeds*

Millefeuille marin à l'algue Nori, vanille Bourbon, sauce toffee 24  
*Nori seaweed marine Millefeuille, Bourbon vanilla, toffee sauce*

Dessert noir  
Glace au sésame noir, voile à l'encre de seiche, pommes caramélisées 24  
*Black sesame ice cream, squid ink veil, caramelized apples*

Douceur chocolat Maison Duplanteur aux saveurs de houblon, glace au foin 24  
*House Duplanteur's chocolate sweetness with hop flavors, hay ice cream*