

Riviera

RESTAURANT

Alors que l'après-midi se prolonge en douceur sur la Côte d'Azur, succombez au plaisir d'un Tea Time au restaurant Riviera.

Offrez-vous une sélection de pâtisseries élaborées par nos chefs.

As the afternoon unfolds, the Riviera Restaurant looks towards the Tea Time. Indulge in a selection of gourmet pâtisseries crafted by our talented chefs.

Tea Time pour deux

Deux pâtisseries au choix - *Two pastries of your choice*

Assortiment de tartelettes – *Selection of tartlets*

Deux boissons chaudes - *Two hot drinks*

70€

Accompagnées de deux coupes de Champagne

With two glasses of Champagne

110€

De 15h à 18h

From 3pm to 6pm

Become a Riviera lover, follow us

[@TheMaybourneRiviera](#)

TEA TIME DE NOEL
FESTIVE TEA TIME

Boule de Noël | Christmas bauble

Génoise, mousse yaourt, croustillant riz soufflé, gel groseille, glaçage cassis
Sponge cake, yoghurt mousse, crispy puffed rice, currant jelly, blackberry icing

Ou | Or

Sapin façon Mont-Blanc | Mont Blanc style Christmas tree

Biscuit madeleine, gel cassis, crème de marron,
ganache montée à la crème de marron
Madeleine biscuit, blackberry jelly, chestnut cream, chestnut cream ganache

Ou | Or

Cadeau de Noël | Christmas gift

Croustillant chocolat noir, namelaka tuma yellow,
marmelade orange, mousse mayan red
*Crunchy dark chocolate, namelaka tuma yellow chocolate,
orange marmalade, mayan red chocolate mousse*

Ou | Or

Bûche poire caramel | Pear caramel Christmas log

Biscuit au pain de Gènes, croustillant chocolat au lait, caramel,
poire pochée aux quatre épices, mousse vanille
*Genoa bread biscuit, crunchy milk chocolate, caramel,
four spices poched pear, vanilla mousse*

Bouchées gourmandes | Gourmet nibbles

Assortiment de tartelettes vanille cannelle, et pomme façon Tatin
Selection of cinnamon vanilla and Tatin apple tartlets

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides,
soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques.

List of allergens that could be present in the dishes : gluten, crustacean, egg, peanuts, soy, milk, nuts, celery,

mustard

sesame seeds, sulphite, lupine, molluscs. Prix Nets en Euro service compris / Net prices in Euros service included.

NOS THÉS
OUR TEAS

Thé noir | Black tea

Breakfast

Mélange de thés d'Inde, Rwanda, Mozambique et Sri Lanka, corsé et aromatique.
A blend of teas from India, Rwanda, Mozambique and Sri Lanka, full-bodied and aromatic.

Blue of London Earl grey

Thé noir du Yunnan associé à des notes délicates de bergamote.
A blend with British accents combining Yunnan, with fresh, delicate bergamot.

Darjeeling Margaret's Hope

Darjeeling d'été des hauts plateaux himalayens.
Boisé et fruité, avec beaucoup de caractère.
*This tea from the Himalayan highlands features dark and fruity notes.
A second flush with plenty of character.*

Quatre Fruits rouges

Une recette évoquant un bouquet savoureux de fruits rouges :
fraise, framboise, cerise et groseille.
*This blend is like a bowl of succulent berries:
strawberry, raspberry, cherry, and currant.*

Thé vert | Green tea

Sencha Ariake

Ce thé vert japonais est idéal pour découvrir les fameux thés sencha.
This Japanese green tea is perfect for discovering the renowned sencha family of teas.

Grand jasmin chun feng

D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime
toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume.
*Incredibly subtle, this tea has a velvety texture that showcases
every aspect of jasmine, without a hint of bitterness.*

Thé blanc | White tea

Bai Mu Dan

Thé blanc de Chine au goût boisé qui rappelle la noisette et la châtaigne.
A Chinese white tea with a woody taste reminiscent of hazelnut and chestnut.