

## Aux lères loges pour le feu d'artifice du **14 juillet 2026.**

Nous avons l'immense honneur d'accueillir le **chef étoilé Philippe Fauchet**, qui prendra exceptionnellement les rênes de notre cuisine au RIVA pour une soirée d'exception.  
*Un moment unique à ne pas manquer !*

\*\*\*

### **MENU D'EXCEPTION – 140€ /pers.**

#### **Amuse-bouche**

Tarte fine végétale lime avocat / crevettes grises épluchées mains  
Brochette de cochon ibérique trappeur ketchup fumé

#### **Entrée froide**

Demi homard bleu / légumes d'été au feu de bois / huile de capucine estragon  
persil / Banyuls

#### **Entrée chaude**

Riz Bomba Cappuccino d'étrilles / abondance de Coquillages / sauce vierge  
passion

#### **Plat principal**

Filet pur de bœuf / « Café de Paris » / girolles shimenjis shitakés saumurés /  
grenailles de Noirmoutier / jeunes pousses truffe lime

#### **Dessert**

Émulsion chaude chocolat grand cru du Congo « Marcolini » / framboises,  
cerises, myrtilles / parfait glacé Gianduja / noisettes du Piémont sablées

#### **Mignardise**

Gros cannelé de Saint Georges

### **Sélection de vins : 45€**

Réservation obligatoire (acompte de 50€/pers. requis).  
Annulation possible jusqu'à 72h à l'avance. Passé ce délai, l'acompte ne sera pas remboursé.  
Heure d'arrivée souhaitée, entre 18h30 et 19h00.

