



Dîners Feux d'Artifice

Hôtel Belles Rives, 33 boulevard Edouard Baudoin – 06160 Juan-les-Pins – Cap d'Antibes
+33 (0) 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com – bellesrives.com



— 13 août —

Tataki de thon mariné & condiment yuzu kosho

Marinated tuna tataki & yuzu kosho condiment

**Filet de loup grillé, girolles, tomates confites, artichauts
& beurre émulsionné aux herbes**

*Grilled sea bass fillet, chanterelles, confit tomatoes, artichokes
& herb butter foam*

Framboisier, bavaoise à la vanille de Madagascar

Raspberry and Madagascar vanilla Bavarian cream cake

145€

KIDS MENU

Jusqu'à 11 ans inclus / Up to and including 11 years old

Tomates multicolores, mini mozzarella di bufala & basilic

Local tomatoes, mozzarella di Bufala & basil

Au choix / Choice of :

Aiguillettes de volaille panées, frites, sucrides & sauce barbecue

Breaded chicken tenders, French fries, baby gem lettuce & barbecue sauce

ou / or

Filet de loup grillé & purée

Grilled sea bass & mashed potatoes

Brioche tropézienne aux zestes d'agrumes

Tropezian brioche with citrus zest

55€

Tarifs nets en euros, par personne. Service inclus. Boissons non incluses.
Net prices in euros, per person. Service included. Drinks not included.



— 20 août —

Loup mariné à cru, yaourt grec au citron vert et pêches

Raw marinated sea bass, Greek yogurt with lime and peaches

Filet de Saint-Pierre grillé, ravioles plin à la bourrache et nage de tomates à l'huile de mandarine

Grilled John Dory fillet, plin ravioli with borage and tomato nage with tangerine oil

Dôme crème de vanille et mangue

Vanilla cream and mango dome

145€

KIDS MENU

Jusqu'à 11 ans inclus / Up to and including 11 years old

Tomates multicolores, mini mozzarella di bufala & basilic

Local tomatoes, mozzarella di Bufala & basil

Au choix / Choice of :

Aiguillettes de volaille panées, frites, sucrides & sauce barbecue

Breaded chicken tenders, French fries, baby gem lettuce & barbecue sauce

ou / or

Filet de loup grillé & purée

Grilled sea bass & mashed potatoes

Brioche tropézienne aux zestes d'agrumes

Tropezian brioche with citrus zest

55€

Tarifs nets en euros, par personne. Service inclus. Boissons non incluses.
Net prices in euros, per person. Service included. Drinks not included.



— 13 août —

Tomates et melon
gnocchis de ricotta rafraîchis d'un dashi

Tomatoes and melon
ricotta gnocchi refreshed with dashi

Homard rôti
sucrine grillée, mangue et tagète passion

Roasted lobster
grilled baby gem lettuce,
mango and passion marigold

Loup rôti
sauce simple et œuf de truite fumé
Roasted sea bass
"simple" sauce and smoked trout roe

Vacherin au citron pays
suprêmes marinés, vinaigrette d'agrumes

Local lemon Vacherin
marinated citrus and vinaigrette

195€



— 20 août —

Tarte fine à la tomate
rafraîchie au basilic

Thin tomato tart
refreshed with basil

Gamberoni mariné à cru
vinaigrette glacée au citron noir et caviar

Raw marinated king prawns
iced black lemon vinaigrette and caviar

Pintade fermière et conchiglioni
jus corsé à la truffe noir
free-range guinea fowl and conchiglioni
Rich black truffle jus

Gavotte croustillante
crémeux sobacha, caramel café,
crème glacée sarrasin

Crispy Gavotte
sobacha cream, coffee caramel,
buckwheat ice cream

195€