

LA PASSAGÈRE



RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AURÉLIEN VÉQUAUD - GRAND CHEF DE DEMAIN GAULT & MILLAU 2019
Chef Exécutif du Restaurant La Passagère

STEVE MORACCHINI - CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE GAULT & MILLAU 2016
Chef Pâtissier du Groupe Belles Rives

HÔTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE
33, boulevard Edouard Baudoin - 06160 Juan Les Pins - FRANCE

T : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com
bellesrives.com


Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h






Chef Exécutif : Aurélien VÉQUAUD
Grand Chef de Demain - Gault & Millau 2019

LEVER L'ANCRE


-  LE POUTARDIER DE PLEINE MER 35 €
Mariné au sudachi et à la mélisse


- LA LANGOUSTINE 45 €
Embaumée et cuite au sel marin, cébettes grillées rafraîchies au gingembre et basilic

- LE CHAMPIGNON BRUN "MAISON BOSELLI" 42 €
Tarte fine au vieux parmesan, sabayon kalamansi

-  L'ESQUINADO 48 €
En raviole, caviar osciètre, écume à la verveine

PRENDRE LA MER

-  LA BAUDROIE 56 €
Braisée lentement, courgettes de pays et voile de Colonnata

-  LE ROUGET 65 €
Brûlé à la flamme, comme un "Boui-abaisso", consommé à la citronnelle

- L'AGNEAU DE SISTERON 58 €
Selle en croûte de lin et d'algues Nori, aubergines et poutargue fumées

- LE PIGEON 70 €
Grillé à l'âtre, reine-claude et pousses de livèche

FROMAGES

- FROMAGES frais et affinés par Eric Gayraud à Valbonne 18 €
PAINS MAISON fraîchement pétris

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

 Sans Gluten ● Végétarien  Plat signature du Chef



Origine des viandes : France - Le Chef se tient à votre disposition si vous souhaitez un plat hors carte. Réservation sous 24h.
N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



Chef Pâtissier : Steve MORACCHINI
Chef Pâtissier de l'année Gault & Millau 2016

TOUCHER TERRE

DESSERTS

LA FIGUE	21 €
Aux effluves de miel déglacée au nectar de sangria, crème glacée au chèvre frais et éclats de meringue	
LA FRAISE	21 €
Rôtie en coque de sucre, sorbet basilic aux senteurs de pignons de pin	
 LE CITRON DE MÉDITERRANÉE	25 €
Soufflé minute rafraîchi d'un sorbet kalamansi	
 LA FRAMBOISE	21 €
Meringue fondante au mascarpone et aloé vera, crème glacée à la fleur de cerisier	
L'ORIADO 60%	21 €
Chocolat de culture biologique, croustillant poivre Sichuan, glace au gingembre confit	

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de repas

AVEC LE DESSERT

Vins (10 cl)

Strohwein - Neusiedlersee - Autriche	16 €
Vin d'Autan - Robert Plageoles - Sud Ouest - France	25 €
Icewine - Ziraldo - Niagara - Canada	25 €
Pinot Gris Cuvée spéciale Z.Humbrecht - Alsace - France	95 €

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

 Sans Gluten •  Végétarien  Plat signature du Chef

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



DAVANTAGE DE VERT

Ce menu aux notes végétales est élaboré avec les plus beaux légumes des étals provençaux. Nos producteurs nous ont donné le meilleur de leur terre, nous le sublignons.

L'AUBERGINE

Condimentée au gingembre, câpres et basilic

LA COURGETTE

La fleur farcie et sucs aux essences de citron

LA TOMATE

Cueillie à pleine maturité, brûlée à la flamme et bouillon à la marjolaine

LE CHAMPIGNON "MAISON BOSELLI"

Crème de yaourt à la feuille de figue et sarrasin torréfié

LA FRAMBOISE

Meringue fondante au mascarpone et aloé vera, crème glacée à la fleur de cerisier

115 €

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



LA MER EN HÉRITAGE

LE POUTARDIER DE PLEINE MER

Mariné au sudachi et à la mélisse

LA CASTAGNOLE DE MÉDITERRANÉE

Laquée aux sucs de tomates, poivre Timut et citron vert

L'HALIOTIS

Bouillon léger à la spiruline de Grasse, espadon fumé et herbes minérales

L'OMBRINE TOASTÉE

Oignons doux, algue et caviar platine

LE CITRON DE MÉDITERRANÉE

Soufflé minute rafraîchi d'un sorbet kalamansi

125 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



INVITATION AU VOYAGE

Ce menu en sept services est élaboré selon l'inspiration du chef.

Une aventure culinaire
où la découverte des produits de région et des recettes du moment
est de mise.

150 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes

LA PASSAGÈRE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



HÔTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE
33, boulevard Edouard Baudoin - 06160 Juan Les Pins - FRANCE

T : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com
bellesrives.com

Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h

