

LA PASSAGÈRE



RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AURÉLIEN VÉQUAUD
Chef Exécutif Belles Rives

STEVE MORACCHINI
Chef Pâtissier du Groupe Belles Rives

HÔTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE - #BELLESRIVES

Ouvert du mercredi au dimanche, de 19h30 à 22h00.





LE MOT DU CHEF AURÉLIEN VÉQUAUD

La cuisine est avant tout faite d'amour, de partage et d'émotion.

Mes équipes et moi-même mettons tout en œuvre
afin que chaque repas, bien qu'éphémère,
soit étonnant et singulier à la fois.

Nous nous émerveillons chaque jour des attraits et de la beauté de notre région.

En guise d'offrandes,
nous nous ingénions modestement à valoriser pour nos convives
les produits de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs.

Nos amis

PÊCHEURS : les pêcheries de Menton et la poissonnerie de Puget-sur-Argens

MARAÎCHERS : Marielle Marconcini, Jean Charles Orso, Christian Boselli,
Sandra Prat, Lycée Horticole d'Antibes, Valérie et Sébastien pour la spiruline
de Grasse

MINOTIER : Sandrine Giraud

PRODUCTEUR DE SAFRAN: Emmanuelle Poulain du Jas des Rochers

HORTICULTEUR : Matthias Meilland pour les Roses Belles Rives ®

MAITRE-FROMAGER ET AFFINEURS : Carole de la Marmite Végétale,
Thomas Métin



GREEN LIGHT

CHAMPIGNON DE LA MAISON BOSELLI

Yaourt à la feuille de figue

BETTERAVE A L'ETUVEE

Fraises des bois et huile de livèche

ARTICHAUT DE PROVENCE

Etuve au jus, sarrasin et olives Kalamata

TOMATE MARINEE

Au basilic de nos jardins, éclats de truffe noire

MYRIADES ET ÉTOILES

145 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Tarifs nets, taxes et service inclus.

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



MER EN HERITAGE

SERIOLE DE MEDITERRANEE GRILLEE A L'ATRE

Artichaut violet, suc de tomates de pays

NAGE DE COQUILLAGES COMME UNE MARINIERE

Salicorne et haricots verts du marché d'Antibes

RAVIOLE D'ESQUINADO

Caviar platine, écume à la verveine

DENTI ROTI AU BEURRE D'ARRETE

Girolles, hysopes et truffe noire

MYRIADES ET ÉTOILES

195 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Tarifs nets, taxes et service inclus.

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



INVITATION AU VOYAGE

Un voyage initiatique en Méditerranée,
où saveurs innovantes et régionales sont mises en valeur en six tonalités
au gré des inspirations de notre Chef.

225 €

Menu servi pour l'ensemble des convives
Tarifs nets, taxes et service inclus.

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



FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES	28€
FRAIS ET AFFINÉS par Thomas Métin à Vence	
PAIN fraîchement pétri et cuit par nos soins	
TRUFFE NOIRE à la demande	en supplément

VINS DE DESSERTS

(10 cl)

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

LA PASSAGÈRE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



HÔTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE - #BELLESRIVES

Ouvert du mercredi au dimanche, de 19h30 à 22h00.

