

# 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



## COULEURS PRIMAVERA

en trois déclinaisons

BETTERAVE A L'ETUVEE

Fraises des bois et huile de livèche

LANGOUSTINE

Asperges de Provence, salicorne et caviar platine

MYRIADES ET ÉTOILES

135 €

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.



## COULEURS PRIMAVERA

en quatre déclinaisons

### BETTERAVE A L'ETUVEE

Fraises des bois et huile de livèche

---

### MORILLES ET MÛRES DES SOUS-BOIS

Crème d'ail noir et noisettes

---

### LANGOUSTINE

Asperges de Provence, salicorne et caviar platine

---

### MYRIADES ET ÉTOILES

---

165 €

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 - Ziraldo - 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.

