

# 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

---

OEUF DE POULE ARAUCANA

Bouillon fenouil et safran de Cipières

---

TOPINAMBOUR

Rôti au miel de blé noir, écume de houblon et tagète mandarine

---

LE CEPE GRILLE

Raviole et noisette Cazette, bouillon à la pimprenelle

---

MYRIADES ET ÉTOILES

---

130 €

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

### DORIN NOIR DE PLEINE MER

Rafrâichi à l'agastache, gelée d'absinthe

---

### NAGE DE COQUILLAGES COMME UNE MARINIÈRE

Chou-fleur confit au beurre noisette, spiruline et langue de coques

---

### RAVIOLE D'ESQUINADO

Caviar platine, écume à la verveine

---

### LE HOMARD

Cuit lentement, céleri rôti et bouillon aux écorces de macis

---

### MYRIADES ET ÉTOILES

---

185 €

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.

---

215 €

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

## 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.

