

LA PASSAGÈRE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AURÉLIEN VÉQUAUD
Chef Exécutif Belles Rives

STEVE MORACCHINI
Chef Pâtissier du Groupe Belles Rives

LE MOT DU CHEF AURELIEN VEQUAUD

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 : Mathieu Chapel, Romain Dutriau et la poissonnerie de Puget-sur-Argens

BOUCHERS : Boucherie Agricole, Titou pour la boucherie La Réserve

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

MINOTIER : Sandrine Giraud

PRODUCTEUR DE SAFRAN: Emmanuelle Poulain du Jas des Rochers

HORTICULTEUR : Matthias Meilland pour les Roses Belles Rives ®

MAITRES-FROMAGERS ET AFFINEURS : fromagerie Mons, Thomas Métin

HOTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE - #BELLESRIVES

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





INITIATION AU VOYAGE

Un menu en trois temps, composé des choix culinaires de notre Chef Exécutif Aurélien Véquaud
puis, des Myriades et Etoiles de notre Chef Pâtissier Steve Moracchini



125 €

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.



GREEN LIGHT

LE CHAMPIGNON

Chataîgne grillée et sabayon calamansi

LE TOPINAMBOUR

Truffe blanche et oseille

LA POMME DE TERRE

Chèvre de Valbonne et bouillon au macis

LE HARICOT VERT

Salicorne et nage d'agrumes

MYRIADES ET ÉTOILES

155 €

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

LA THONINE DE MEDITERRANEE

Main de Bouddha et sésame torréfié

LA LANGOUSTINE MATUREE

Praliné de champignon, nage au calamondin

L'ESQUINADO

Caviar platine, écume à la verveine

RETOUR DE PECHE

Haricots verts pays et beurre de plancton

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.

235 €

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

32€

FRAIS ET AFFINÉS

PAIN fraîchement pétri et cuit par nos soins