

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

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

SERIOLE DE MEDITERRANEE GRILLEE A L'ATRE

Artichaut violet, sucs de tomates de pays

NAGE DE COQUILLAGES COMME UNE MARINIÈRE

Salicorne et haricots verts du marché d'Antibes

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.

