

# LA PASSAGERE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**AURELIEN VEQUAUD**  
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

**PECHEURS** : Mathieu Chapel, Romain Dutriau, Mare Nostrum, la Maison Giol  
et la poissonnerie de Puget-sur-Argens

**BOUCHERS** : Boucherie Agricole (viande origine France)

**MARAÎCHERS** : Marielle Marconcini, Christian Boselli, Sandra Prat, L'agrumiste,  
La Pousseraie, Valérie et Sébastien pour la spiruline de Grasse, Romain pour la  
maison Terroir Truffes, Famille Bastelica

**SAUNIER** : Fleur de sel de Noirmoutier de Nicolas Benetreau

**PRODUCTEUR DE SAFRAN**: Emmanuelle Poulain du Jas des Rochers

**HORTICULTEUR** : Matthias Meilland pour les Roses Belles Rives ®

**MAITRES-FROMAGERS ET AFFINEURS** : Fromagerie Mons

**HOTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGERE - #BELLESRIVES**

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





## GREEN LIGHT

### PETITS POIS PAYS

Rafrâichis à la fleur d'oranger

### LA MORILLE FARCIE

Oignons caramélisés et huile de tagète

### LA POMME DE TERRE

Chèvre de Valbonne et ail des ours

### ASPERGES DE PROVENCE

Algues nori, salicorne et bourrache

### MYRIADES ET ETOILES

165 €

## LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en cinq verres (11cl)

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

130€

PRESTIGE

190€

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

THONINE DE MEDITERRANEE  
Capucine et vinaigre d'arêtes fumées

---

LANGOUSTINE ROTIE  
Fleur de sureau, pamplemousse et brocoletti

---

L'ESQUINADO  
Caviar platine, écume à la verveine

---

RETOUR DE PECHE  
Petits pois pays et plancton marin

---

MYRIADES ET ETOILES

---

195 €

### LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en cinq verres (11cl)

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

130€

PRESTIGE

190€

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 sept tonalités.

---

240 €

### LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en sept verres (11cl)

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

190€

PRESTIGE

260€

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

35€

FRAIS ET AFFINÉS

PAIN FRAÎCHEMENT PÉTRI ET CUIT PAR NOS SOINS