

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 ingéions 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





APERCU PARTICULIER

LE CHAMPIGNON

Petit épeautre, calamansi et huile de marjolaine

RETOUR DE PECHE

Haricots verts pays et plancton marin

MYRIADES

135 €

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en trois verres (9 cl)

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

70€

PRESTIGE

110€

Tarifs nets, taxes et service inclus.

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour connaître la liste des produits allergènes.



GREEN LIGHT

TOMATE DE PROVENCE
Rafraîchie à la tagète et vinaigre floral

LE CHAMPIGNON
Petit épeautre, calamansi et huile de marjolaine

LA POMME DE TERRE
Chèvre de Valbonne et cresson

HARICOTS VERTS PAYS
Herbes de nos côtes et laitue de mer

MYRIADES ET ETOILES

165 €

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en cinq verres (9 cl)

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

LISSETTE DE MEDITERRANEE

Vinaigre d'arêtes fumées et roquette

LANGOUSTINE MATUREE

Nage au citron caviar et main de Bouddha

L'ESQUINADO

Caviar platine, écume à la verveine

RETOUR DE PECHE

Haricots verts pays et plancton marin

MYRIADES ET ETOILES

195 €

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en cinq verres (9 cl)

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 (9 cl)

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

FROMAGE TRAVAILLE

28€

OLIVES NOIRES ET VINAIGRETTE DE LA GARRIGUE

PLATEAU DE FROMAGES

35€

FRAIS ET AFFINÉS