



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.

Aurélien Véquaud
Chef de La Passagère

Depuis notre terrasse surplombant la Grande Bleue, nous avons imaginé une
harmonie entre mets et vins exclusivement issus des îles méditerranéennes, pour
sublimer la cuisine du Chef Aurélien Véquaud.

Nous sommes partis à la découverte de cépages oubliés et de crus rares, dénichés
dans des terroirs insolites, fruits du travail passionné de vignerons artisans.
Nous vous embarquerons pour une croisière aux saveurs subtiles, où chaque vin,
empreint de caractère et de singularité, viendra magnifier chaque plat et transformer
votre repas en une expérience unique et inoubliable.

Aymerick Verdy
Chef Sommelier

GREEN LIGHT

PETITS POIS PAYS
Rafraîchis à la menthe bergamote

ASPERGES DE PROVENCE
Noisette Cazette et fleurs de câpres

LA POMME DE TERRE
Chèvre de Valbonne, ail des ours

LA MORILLE FARCIE
Oignons caramélisés et huile de tagète

MYRIADES ET ETOILES

175€

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en cinq verres (10cl)

BULLES, JUS & DÉLICES

80€

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

ASPERGE DE PROVENCE
Ventrêche de thon affinée et capucine

L'ESQUINADO
Fenouil, écume à la verveine

LANGOUSTINE ROTIE
Fleur de sureau, pamplemousse et brocoletti

RETOUR DE PECHE
Marinière de coquillages et caviar Oscietre prestige

MYRIADES ET ETOILES

195€

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en cinq verres (10cl)

BULLES, JUS & DÉLICES

80€

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

130€

PRESTIGE

190€



INVITATION AU VOYAGE

Un voyage initiatique en Méditerranée,
où saveurs innovantes et régionales sont mises en valeur en huit tonalités.

250€

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en huit verres (8cl)

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

BROUSSE DU ROVE, LAURENCE CHAULLIER

28€

OLIVES NOIRES ET VINAIGRETTE DE LA GARRIGUE

CHARIOT DE NOS ARTISANS FERMIERES

35€

FRAIS ET AFFINÉS



PECHEURS

Mathieu Chapel, Romain Dutriau, la Maison Giol, Laurent Daniel,
Jean-Marie Pédron et la poissonnerie de Puget-sur-Argens

BOUCHERS

Boucherie Agricole (viande origine France)

MARAÎCHERS

Marielle Marconcini, Christian Boselli, Sandra Prat, L'agrumiste,
La Pousseraie, Romain pour la maison Terroir Truffles, 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 ®

MAÎTRES-FROMAGERS ET AFFINEURS

Fromagerie Mons et Laurence Chaullier

HOTEL BELLES RIVES – RESTAURANT LA PASSAGERE

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