

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

ÉCUME DES SAVEURS

Chaque jour, notre chef orchestre un menu en trois séquences, inspiré par la noblesse de produits rigoureusement sélectionnés. Véritable ode à la saisonnalité, cette partition culinaire évolue au gré des saisons, révélant des ingrédients à leur apogée, magnifiés avec justesse, finesse et créativité. Pensée comme une expérience d'exception, cette proposition s'adapte avec la plus grande attention à vos allergies et préférences alimentaires, afin d'offrir à chacun un moment parfaitement sur mesure.

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

145€

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en trois verres (10cl)

BULLES, JUS & DÉLICES

40€

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

80€

PRESTIGE

120€

GREEN LIGHT

ASPERGES DE PROVENCE

Fleur d'oranger, tagète

PETITS POIS PAYS

Menthe bergamote, curry vert

POMME DE TERRE

Chèvre de Valbonne, Truffe et vinaigre de Lambrusco

MORILLE

Ail des ours, miso de printemps

RHURBABE

Baie des Batak et crème glacée au muscat

PAIN GRILLE

Vanille de Tahiti, vinaigre de cidre

175€

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en cinq verres (10cl)

BULLES, JUS & DÉLICIES

80€

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

130€

PRESTIGE

190€

MER EN HERITAGE

ASPERGE VERTE DE PROVENCE

Ventrêche de thon affinée, capucine

LANGOUSTINE DE MEDITERRANEE

Fleur de sureau, pamplemousse corse

CRABE BLEU « SOUS LA ROCHE »

Fenouillette, murène

BAUDROIE

Artichauts barigoule, sauce XO de tripes

FRAGRANCE

Orange sanguine et fleur d'oranger

CHOCOLAT TUMA YELLOW 70%

Immortelle, balsamique de cacao

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 sept verres (8cl)

LES ILES DE LA MEDITERRANEE

190€

PRESTIGE

260€

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Prix en euros toutes taxes comprises
N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour connaître la liste des produits allergènes.

FROMAGE

BROSSE DU ROVE, LAURENCE CHAULLIER

28€

OLIVES NOIRES ET VINAIGRETTE DE LA GARRIGUE

CHARIOT DE NOS ARTISANS FERMIERS METIN A VENCE ET MONS

35€

FRAIS ET AFFINÉS

PECHEURS

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

BOUCHERS

Boucherie Agricole (viande origine France)

MARAÎCHERS

Lucas 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 Métin et Laurence Chaullier pour la Brousse du Rove et petit frais,
Chèvrerie de Valbonne