

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

Dans la continuité de la cuisine, ma pâtisserie se veut instinctive et sensible, guidée par les saisons et l'émotion.

Je cherche l'équilibre entre précision et spontanéité, entre gourmandise franche et élégance.

Chaque dessert est pensé comme une empreinte, un souvenir qui prolongent l'expérience du plat. M'inspirant de ce qui nous entoure, entre tradition et modernité, je recherche une note finale juste, vivante et sincère.

Johann Kleiber
Chef Pâtissier

GREEN LIGHT

TOMATE DE PROVENCE
Rafraîchie à la tagète, vinaigre floral

HARICOTS VERTS
Amandes fraîches, ajo blanco

L'ANTIBOISE
Retour du marché, beurre safrané

LE CHAMPIGNON
Truffe, noisette Cazette, marjolaine

CERISE
Crème d'Isigny, fleur de cerisier

PAIN GRILLÉ
Vanille de Tahiti, vinaigre de cidre

175€

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en cinq verres (10cl)

BULLES, JUS & DÉLICES

Sans alcool
80€

LES ÎLES DE LA MÉDITERRANÉE

130€

PRESTIGE

190€

MER EN HÉRITAGE

LISÈTE À LA FLAMME

Tomates confites, roquette et citron pays

CREVETTE ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Pêche, courgette violon, velours coraillé

CRABE BLEU « SOUS LA ROCHE »

Fenouillette, murène, verveine

AILE DE RAIE

Oseille, basilic, truffe

FRAGRANCE

Fraise de Carros, rose et géranium

CHOCOLAT TUMA YELLOW 70%

Immortelle, balsamique de cacao

195€

LES ACCORDS DE NOTRE CHEF SOMMELIER

en cinq verres (10cl)

BULLES, JUS & DÉLICES

Sans alcool

80€

LES ÎLES DE LA MÉDITERRANÉE

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 ÎLES DE LA MÉDITERRANÉE

190€

PRESTIGE

260€

BULLES, JUS & DÉLICES

Sans alcool

105€

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.

FROMAGES

BROSSE DU ROVE, LAURENCE CHAULLIER

28€

OLIVES NOIRES ET VINAIGRETTE DE LA GARRIGUE

CHARIOT DE NOS ARTISANS FERMIERS DES MAISON METIN ET MONS

35€

FRAIS ET AFFINÉS

PÊCHEURS

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 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 ®

MAÎTRES-FROMAGERS ET AFFINEURS

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

HÔTEL BELLES RIVES – RESTAURANT LA PASSAGÈRE

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