



L'équipe BEA

« Nous remercions chaleureusement
notre Maître Sommelier, les Chefs et leurs équipes,
qui contribuent chaque année à nos côtés, par leur talent,
leur solidarité et la fourniture gracieuse des mets et boissons,
à la réussite de notre action.
Et cette année, tout particulièrement, la direction du Paul Augier de Nice,
les élèves de BTS 2ème année ainsi que le personnel enseignant, qui
ensemble, nous accompagnent pour que cette soirée soit aussi sur le
signe du partage des savoirs »

MENU B E A 2018



Jeudi 11 Octobre 2018 à 19h30
RESTAURANT GASTRONOMIQUE BAIE DES ANGES
LYCÉE HÔTELIER PAUL AUGIER - NICE

MENU GASTRONOMIQUE



Préparé par les Chefs étoilés Christophe Cussac, Patrick Raingeard, Jacques Chibois et Jean-Marc Delacourt, Patrick Mésiano.
Accord mets et vins par notre Chef Sommelier Jean-Pierre Rous.



Jean-Pierre ROUS
Maître Sommelier de France
Président de Slow Food Monaco



APÉRITIF *par Laurent Capdeville*

Frivolités et bouchées salées
Château de Berne - Brut sauvage



Jean-Marc DELACOURT
Meilleur ouvrier de France
Doublement étoilé et membre
très actif des MOF Côte d'Azur

POUR COMMENCER *par Jean-Marc Delacourt*

Dos de saumon sauvage à l'aigre doux cru et cuit,
saveurs d'agrumes
Château Fontainebleau Ma cuvée Rosé
AOP Coteaux Varois 2017



Christophe CUSSAC
Chef de Cuisine
Hôtel Métropole Monaco
2 étoiles Guide Michelin



LA BETTERAVE *par Christophe Cussac*

Et la pomme à l'avocat, salades amères
et sorbet moutarde verte
Château Fontainebleau Ma cuvée Rosé
AOP Coteaux Varois 2017



Patrick RAINGEARD
Chef de Cuisine
La table de Patrick RAINGEARD
Hôtel du Cap Estel Eze-sur-mer
1 étoile Guide Michelin

L'OMBRINE *par Patrick Raingeard*

Le pavé au jus de balsamique, patates douces safranées
et légumes automnaux
Roero Arneis D.O.C.G. Daivej 2017



LE BŒUF LIMOUSIN *par Jacques Chibois*

Le filet en aiguillette cuite rosée sur un lit d'aubergines
Vespro 2014 - IGP Alpilles - Bio - Abbaye de Pierredon



Jacques CHIBOIS
Chef de Cuisine
La Bastide Saint Antoine
à Grasse
1 étoile Guide Michelin



Patrick MESIANO
Maître Pâtissier
à Beaulieu sur Mer
Chef Consultant
à l'Hôtel Métropole Monaco

LE PARFUM DES ÎLES *par Patrick Mésiano*

Une brunoise de fruits exotiques en légèreté à la noix de coco
Muscat de Rivesaltes - AOP Roussillon
Vin doux naturel - Itinéraire des Saveurs



LES MIGNARDISES *par Patrick Mésiano*

Le Café ou le Thé - Malongo



Le service est assuré gracieusement par les élèves BTS 2^{ème} année du Lycée Hôtelier Paul Augier - Nice