

« En ces temps exceptionnels, que dire de la solidarité indéfectible de nos partenaires historiques :
A notre Maître Sommelier, aux chefs et leurs équipes, à nos partenaires fournisseurs,
à la direction du Lycée Hôtelier Paul Augier de Nice en la personne de M. Denis Férault,
aux élèves ainsi qu'au personnel enseignant,
Merci, Merci, Merci ! »

L'équipe BEA



MENU BEA 2020



Jeudi 5 Novembre 2020 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, Didier Anies et Jean-Marc Delacourt, Patrick Mésiano. Apéritif : frivolités préparées par Laurent Capdeville.

Accord mets et vins par notre Chef Sommelier Jean-Pierre Rous.

Jean-Pierre ROUS

Maître Sommelier de France
Président de Slow Food Monaco



Laurent CAPDEVILLE
Chef Consultant indépendant



L'APÉRITIF servi à table par Laurent Capdeville

Les frivolités et les bouchées salées
Blancs de Blancs méthode traditionnelle

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



L'AMUSE-BOUCHE par Jean-Marc Delacourt

Le Potimarron aux saveurs d'agrumes,
châtaignes cassées

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



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



L'ENTRÉE par Christophe Cussac et Patrick Raingeard

L'avocat avec un tartare de saumon frais
voilé d'une feuille de shiso
M de Minuty Rosé 2019 - AOP Côtes de Provence

Didier ANIES
Chef de Cuisine
Hôtel Fairmont - Monte Carlo
Meilleur ouvrier de France
1 étoile Guide Michelin



LE POISSON par Didier Anies

Le Cabillaud poché à l'ail noir et romarin, artichauts violets
Bellet Blanc Cuvée Clos Saint Vincent 2019

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



LA VOLAILLE par Jacques CHIBOIS

La poitrine de volaille au citron du Mentonnais, légumes mijotés à la
crème d'amande et éclats de noisette torréfiées
Grand Cru Régnié Rouge Domaine Claire Rivier 2016

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



LA POIRE par Patrick Mésiano

La poire aux épices, crème légère aux fèves de tonka
Domaine Chabrier Les Grains Dorés 2017

LES MIGNARDISES par Patrick Mésiano

Le café ou le thé - Malongo
Eau Fonte dei Medici - MDV Monaco