



L'équipe BEA

Merci, Merci, Merci !

« 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 Crowne Plaza et ses équipes, à la direction du Lycée Hôtelier Paul Augier de Nice,
aux élèves ainsi qu'au personnel enseignant,

MENU BEA 2021



Jeudi 25 Novembre 2021 à 19h00

Restaurant Gastronomique Crowne Plaza Nice

Grand Rue Costes et Bellonte - Nice

MENU GASTRONOMIQUE * * * * *

*Préparé par les Chefs étoilés Christophe Cussac, Patrick Raingeard,
Jean-Marc Delacourt, Patrick Mésiano et Jean-Claude Brugel.
Apéritif préparé par Laurent Capdeville et Etienne Descoing.
Accord mets et vins par notre Chef Sommelier Jean-Pierre Rous.*

L'APÉRITIF *par Laurent Capdeville et Etienne Descoing*

*Les frivolités : le croque monsieur, feuilleté pissaladière,
tartare de mer et foie gras de lotte
Cocktails et Mocktails (sans alcool)*

L'AMUSE-BOUCHE *par Jean-Marc Delacourt*

L'émulsion de légumes oubliés, saveur fève de tonka, poudré de cacao amer

L'ENTRÉE *par Jean-Claude Brugel*

*Le filet de maquereau en marinade, purée de courge butternut,
vinaigrette à la spiruline
Château Minuty Prestige Rosé 2019*

LE POISSON *par Patrick Raingeard*

*L'ombrine au thym, houmous de pois chiche,
vinaigrette de coriandre au curry
La Garrigue d'Aureillac Duché d'Uzès - AOP Chabrier 2019*

LA VIANDE *par Christophe Cussac*

*Joue de bœuf à la royale
Clos Saint Vincent Bellet rouge 2018*

LE DESSERT *par Patrick Mésiano*

*Montblanc au confit de baies de cassis
Domaine Chabrier Les Grains Dorés*

LES MIGNARDISES *par Patrick Mésiano*

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