



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 Lycée Hôtelier Paul Augier de Nice, aux élèves ainsi qu'au personnel enseignant,

MENU BEA 2022



Jeudi 10 Novembre 2022 à 19h00

Restaurant Gastronomique La Rotonde

Lycée hôtelier Paul Augier - Nice

Menu Gastronomique * * * * *

*Préparé par les Chefs étoilés Christophe Cussac, Patrick Raingeard,
Jean-Marc Delacourt, Didier Aniès, Eric Brujan et Patrick Mésiano.*

Apéritif préparé par Laurent Capdeville et Stéphane Viano.

Accord mets et vins par notre Sommelier Jérôme REGNARD.

L'APÉRITIF *par Laurent Capdeville et Stéphane Viano*

Les frivolités salées

Champagne, Cocktails et Mocktails (sans alcool)

L'AMUSE-BOUCHE *par Jean-Marc Delacourt et Didier Aniès*

L'aiguillette de saumon fumé mi-cuite au fenouil crémeux, saveur acidulée

L'ENTRÉE *par Patrick Raingeard*

*Le zébré de foie gras de canard, rémoulade de céleri et sa sauce salsa
Donna Rosa 2021 Rosé, Abbaye Sainte Marie de Pierredon IGP Alpilles Bio*

LE POISSON *par Christophe Cussac*

*La baudroie rissolée sur des fregola sarda en homardine
Château Gigognan 2021 Blanc, Côte du Rhône Bio*

LA VIANDE *par Éric Brujan*

*La crépinette de queue de bœuf au vin rouge, courge butternut et patate douce
Mas d'Agamas 2020 Rouge, cuvée Baies Choies AOP Terrasses du Larzac*

LE DESSERT *par Patrick Mésiano*

*La nouvelle tarte citron accompagnée d'un sorbet basilic
Les Grains Dorés 2019 Blanc Domaine Chabrier*

LES MIGNARDISES *par Patrick Mésiano*

Le café - Malongo