

**malongo**



**JEROBOAM**  
 BY MILLESIMA  
 SAINT-TROPEZ

**SOCICA**

**Albax**  
CARROSSERIE



*L'équipe BEA*

*Merci, Merci, Merci !*

*« En ces temps exceptionnels, que dire de la solidarité indéfectible de nos partenaires historiques :  
 Aux chefs et leurs équipes, à nos partenaires fournisseurs, à la direction du Lycée Hôtelier  
 Jeanne et Paul Augier de Nice, aux élèves ainsi qu'au personnel enseignant,  
 Merci, Merci, Merci ! »*

# MENU BEA 2023

**Vendredi 17 Novembre 2023 à 19h00**

au Restaurant Gastronomique La Rotonde  
 Lycée hôtelier Jeanne et Paul Augier, Nice

**Soirée annuelle**  
**Bénin Enfants & Avenir**

# MENU GASTRONOMIQUE

*Préparé par les Chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France Christophe Cussac, Patrick Raingeard, Jean-Marc Delacourt, Didier Aniès et Patrick Mésiano.*

*Apéritif préparé par Laurent Capdeville et Eric Brujan  
et l'aimable participation de Etienne Descoings - mixologue.*

## L'APÉRITIF *par Laurent Capdeville et Eric Brujan*

Les frivolités salées

*Cocktails Rumgroni et Mocktails (sans alcool) Crodino par Etienne Descoings*

## L'ENTRÉE *par Christophe Cussac*

Le tartare de sar en cannelloni de caviar

*1612 grand viognier 2022, IGP Gard Cellier des Chartreux*

## LE POISSON *par Patrick Raingeard*

Ombrine rôtie, fricassée des sous-bois, raviole de crustacés, jus de têtes à la mandarine japonaise et carottes

*1612 grand viognier 2022, IGP Gard Cellier des Chartreux*

## LA VIANDE *par Didier Aniès et Jean-Marc Delacourt*

Le filet de canard aux fines épices, légumes et fruits du moment

*Chamasûtra - Unlimited love 2022, IGP Gard Cellier des Chartreux*

## LE DESSERT *par Patrick Mésiano*

Le chocolat fumé au bois de hêtre, glace au grué de cacao

## LES MIGNARDISES *par Patrick Mésiano*

Le café - Malongo



<http://association-bea.org>



*Cette année, les élèves de cuisine ont été intégrés pour la préparation des plats.  
L'accueil au service est assuré gracieusement par des élèves du Lycée Hôtelier Jeanne et Paul Augier - Nice*