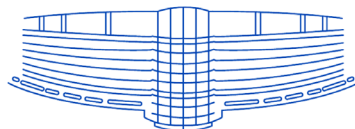


<http://association-bea.org>



LYCÉE HÔTELIER
JEANNE ET PAUL AUGIER
NICE



CHÂTEAU
SAINT MARGUERITE
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



MERCI



DÎNER CARITATIF 2025



Vendredi 14 novembre 2025 à 19h
RESTAURANT GASTRONOMIQUE LA ROTONDE
Lycée Hôtelier Jeanne et Paul Augier de Nice-Aréas

MENU GASTRONOMIQUE

APÉRITIF 19 à 20h

Par Étienne DESCOINGS

**Cocktail « La Dame du Négresco », Champagne.
Frvolités**

ENTRÉE

Par Damien ANDREWS

**Rose de dorade façon gravlax aux baies roses et radis
noirs, extraction de céleri et gingembre poivré.**

*Fantastique France 2024 Blanc Chateau Sainte Marguerite
Aop Cotes De Provence Cru Classe Vin Biologique*

POISSON

Par Éric BRUJAN

**Noix de Saint Jacques poêlée, risotto d'épeautre,
émincé de perles du nord aux coquillages, jus safrané**

*Fantastique France 2024 Blanc Chateau Sainte Marguerite
Aop Cotes De Provence Cru Classe Vin Biologique*

VIANDE

Par Christophe CUSSAC

Joue de veau aux olives niçoises et aux carottes fondantes

*Fantastique France 2024 Rouge Chateau Sainte Marguerite Aop
Cotes De Provence Cru Classe Vin Biologique*

DESSERT

Par Patrick MESIANO

La Pomme, sorbet shiso gingembre

CAFÉ

Par MALONGO

MIGNARDISES

Par Patrick MESIANO