MENU GASTRONOMIQUE

20 ANS D'ENGAGEMENT
2006 • 2026

APÉRITIF

Par Étienne DESCOINGS

Cocktail et Mocktail « Djacoté » *à base de sodabi de la marque « Dabisso », sirop maison de « quatre-côtés », agrumes du Bénin, beaujolais nouveau. Champagne. Frivolités*

ENTRÉE

Par Eric BRUJAN

Tartare de loup servi comme un ceviche
Cuvée XXXE blanc 2024 Commanderie de Peyrassol
AOP Côtes de Provence Vin Biologique

POISSON

Par Christophe CUSSAC

La lasagne de homard, estragon, épinards et spianata
Cuvée XXXE blanc 2024 Commanderie de Peyrassol
AOP Côtes de Provence Vin Biologique

VIANDE

Par Jacques CHIBOIS

Le croustillant d'agneau confit aux fenouils, poivrons rouges, herbes de provence, sur sa polenta niçoise aux olives
Cuvée LES COMES rouge 2022 Domaine de Croix-Rousse
AOP Côtes de Provence Vin Biologique

DESSERT

Par Patrick MESIANO

Dessert SURPRISE… 20 ans.
Coteaux du Layon. Château de la Roulerie 2025. 1er Cru Chaume

CAFÉ

Par MALONGO

MIGNARDISES

Par Patrick MESIANO

LYCÉE HÔTELIER
JEANNE ET PAUL AUGIER
NICE

Association
BENIN Enfants & Avenir – B.E.A.