



HOTEL RESTAURANT

* * * *

La Vague de Saint-Paul,

Bâtiment initialement construit à la fin des années 70, par l'architecte Français André Minangoy, rendu célèbre pour avoir été le créateur de l'emblématique « Marina Baie des Anges » à Villeneuve-Loubet, ainsi que de l'hôtel « Vista Palace » à Roquebrune-Cap-Martin.

> Ces différents projets ont en commun une utilisation du béton allégé par des courbes révolutionnaires.





SOIRÉE CINÉMA

« Il était une fois dans l'ouest »

Début du repas 19h30 Début de la projection 21h

MENU

Chili Con Carne

Wild West Ribs & Corn

Popcorn Sucré

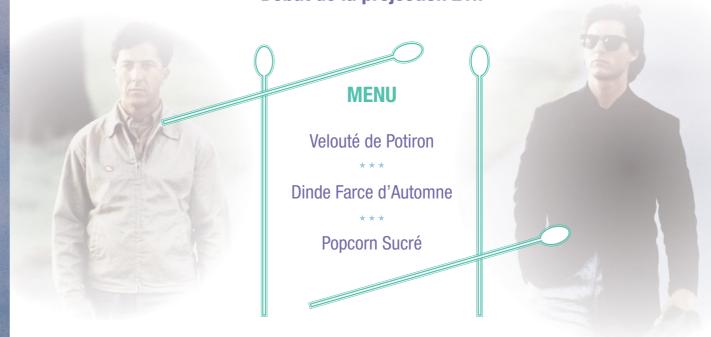
Ven 09 0ct 2015

22€ hors



« Rain man»

Début du repas 19h30 Début de la projection 21h





SOIRÉE CINÉMA

« Le Loup de Wall Street»

Début du repas 19h30 Début de la projection 21h

MENU

Tartare d'Huîtres, Gelée Dry Martini

Dow Jones Langouste

Popcorn Sucré

Jeu 17 Dec 2015

22€ hors boissons



SOIRÉE COMÉDIE

« MARCO PAOLO»

Début du repas 19h30 Début du show 21h

MENU

Gnocchi au Fromage Frais Tomates Séchées & Langouste

> Filet de Pigeonneau Figue Rôtie & Burrata

> > * * *

Fruits Rouges Sabayon à la Verveine Gratinée



LE MARCHÉ DE NOËL

De La Vague de St-Paul

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE MARCHÉ DE NOËL LES 18,19 ET 20 DÉCEMBRE

À cette occasion des artisans et des artistes locaux seront présents pour vous présenter leurs créations, vous pourrez y déguster chocolats et vin chaud.

Il est également possible de commander vos bûches de Noël, notre Chef pâtissière se fera un plaisir de les réaliser selon vos envies !!!

A noter la présence du Père Noël le Vendredi 18 dans l'après-midi, à cette occasion les enfants sont les bienvenus pour des ateliers de maquillage et de décoration de pain d'épices.



MENU

Amuse-Bouche

Velouté de Céleri-Rave, Mini Ravioli à la Châtaigne & Truffes Blanches

**

Boudins de Saint-Jacques au Chou Vert, Émulsion de Foie Gras, Citron Confit

* *

Cassolette de Pintade Rôtie & Légumes d'Hiver, Râpée de Truffe Melanosporum

Bûche de Noël au Yuzu et Chocolat

Mignardises

NOËL Brunch du 25 Décembre

MENU

Saumon Fumé

Brouillade aux Truffes

Plateau de Fruits de Mer

Foie Gras

Volaille / Poisson

Salades Diverses

Charcuterie

Fromages

Sucreries

Bûche de Noël

Ven 25 Dec 2015

39€ hors boissons

JOUR DE L'AN

Soirée du 31 Décembre

MENU

Amuses-Bouche

**

Foie Gras d'Andignac, Panetonne Maison, Chutney de Citron et Yuzu

Langouste, Jus de Coquillages à la Vanille, Pousses d'Épinards

Filet de Turbot, Choux de Bruxelles, Râpé de Truffe Melanosporum

**

Carré de Veau, Millefeuille de Pommes de Terre, Sauce Périgueux

* * *

Granité au Litchi & Le Mont-Blanc

* * *

Mignardises

JOUR DE L'AN

Brunch du 1er Janvier 2016

MENU

Saumon Fumé

Brouillade aux Truffes

Plateau de Fruits de Mer

Foie Gras

Volaille / Poisson

Salades Diverses

Charcuterie

Fromages

Sucreries

Bûche de Noël

1 er
Jan
2016

Ven

39€ hors boissons



COORDONNÉES & CONTACTS

Hôtel La Vague de Saint-Paul

45, chemin des Salettes 06170 Saint-Paul de Vence

Tél : **04 92 11 20 00**

Fax: **04 89 22 01 60**

reservation@vaguesaintpaul.com



Contact Groupes & Événements

sales@vaguesaintpaul.com



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

★ ★ ★ ★

www.vaguesaintpaul.com

Member Of Phoenix Hotels Collection - www.phoenixhmc.com