



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

★★★★

is pleased to welcome on

Sunday, September 6th

LES RENCONTRES DE L'OPÉRA

Organised by **ROSACES ARTS PRODUCTIONS**

President : Claude Nicole Martinot

Program

Extracts : Cosi fan Tutte, Don Giovanni, Les Noces de Figaro, La Flute enchantée,

With the exceptional voices of :

Norah Amsellem,

Stéphanie Varnerin,

Richard Alexandre Rittelmann,

Avi Klemberg.

The Passion Classique orchestra led by Matthieu Peyrègne

19 h 30 : concert 21 h 00 : Dinner

Rate : 115 € (50 € concert & 65 € dinner with wine and water)

Claude Nicole Martinot

0033 6 71 42 74 60 • expressionsculturelles@wanadoo.fr

Pictures : Idmediacannes



Reservation : 0033 4 92 11 20 00

www.vaguesaintpaul.com

Chemin des Salettes • Saint-Paul de Vence (*next to Fondation Maeght*)

Social distancing applied & mask inside the hotel • Mandatory reservation • Dress Code : cocktail



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

★ ★ ★ ★

MENU

BY CHEF AKHARA CHAY

& BY CHEF PÂTISSIER FRÉDÉRIC BENVENUTI

L'Avant-théâtre : Amuse bouche

Before the play : Amuse-Bouche



The Alto :

Le foie gras en escalope, poivre de Timut du Népal,
perles du Japon, zeste de combawa, consommé dashi

Duck foie gras escalope, Timut pepper from Nepal,
Japanese pearls, combawa lime zests, dashi consomme



The Mezzo :

Dos de maigre en vapeur de citron,
fenouil croquant en nage de soupe de poisson parfumé à la rouille safrané

Lemon steamed meagre fish,
crispy fennel in fish soup flavoured with rouille sauce and saffron



The Soprano :

L'opéra au chocolat Valrhona et café grande tradition, glace au cacao
Valrhona chocolate and classic French coffee opera, cocoa ice-cream

AOP Côtes de Provence – Château la Martinette 2018

AOP Roussillon – Mon Ptit Pithon, Olivier Pithon 2017