



SAMEDI 18 AOUT 2018

A partir de
19h30

Dîner



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

★★★★

4 mains



*Akhara
Chay
&
Patrick
Raingeard*

*Chef Executif Le Cap Estel******

1 au Guide Michelin*

MENU 6 plats : 69€
hors boissons

LA VAGUE DE SAINT PAUL
Chemin des Salettes - 06570 St Paul de Vence
04.92.11.20.00.
www.vaguesaintpaul.com

Menu 4 mains



Au Jardin

de La Vague



C A P E S T E L

*Amuse Bouche par Akhara Chay :
bouillon de consommé de volaille façon miso,
tofu, poireaux, Shiitaké*

*Gamberonies du golf de Gênes
marinées au citron vert,
vinaigrette d'huitres de Monaco à la mangue
par Patrick Raingeard*

*Alliance de pinces de tourteaux
et crevettes parfumées à l'estragon,
betterave cuite en tartare grande tradition,
bisque de crustacés
par Akhara Chay*

*Ombrine pochée à l'hysope,
jus de vieux balsamique,
lard guanciale et petits légumes
par Patrick Raingeard*

*Noisette d'agneau des Alpilles en croûte viennoise,
espuma de courgette de Nice
au curry Thaï et fleur en tempura,
jus court tranché à l'huile d'olive
par Akhara Chay*

*Panna Cotta tremblotante revisitée
au lait de coco infusé aux Corn flakes,
biscuit spongieux et glace au thé vert Matcha
par Akhara Chay*

*La Pêche, sorbet à la verveine
par Vincent Delhomme, Chef pâtissier du Cap Estel*