

RESTAURANT

Beatrice

Menu

Nocturnes 2024

22-23 Juillet / 12-13 Août

Entrée

**Comme une pissaladière,
Tarte à la farine de pois chiche, gaspacho
d'aubergines et condiments.**

Plat

**Filet de maquereau mariné sauce gremolata,
Fenouil braisé, compoté de tomates anciennes
aux herbes du jardin.**

Dessert

Le Roussillon

Biscuit aux amandes de Provence, compotée d'abricots



VILLA ET JARDINS
EPHRUSSI
DE ROTHSCHILD
ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS