

## LE PETIT NICE 100 ANS DE PASSION POUR LA MÉDITERRANÉE

Depuis 1917, trois générations de Passedat sont heureux de vous recevoir conjuguant l'art de l'hospitalité et de la gourmandise.

Ma cuisine provient de ce qui s'étend devant moi tous les matins, la Méditerranée, mon potager marin. Apportées directement par mes pêcheurs, plus de 70 espèces de poissons sont ici préparés sous toutes leurs facettes, crus, cuits, marinés, séchés, maturés, grâce à une palette de technique des plus ancestrales aux plus contemporaines qui permet d'explorer de nouveaux territoires, universels et ancestraux.

Mon travail de cuisinier est à la fois une plongée et une promenade : il explore toute la richesse de cette mer unique au monde, et fait découvrir les produits de l'arrière-pays provençal, aride et pourtant si généreux. Tout doit couler de source : le goût marqué de l'iode, les saveurs végétales intenses, c'est une cuisine sans compromis, pleine d'instinct et de subtilité. Une cuisine du peu et de l'essentiel.

Une démarche qui est le fruit d'un long cheminement guidé par l'importance de la digestibilité des plats et les ressources modestes de mon territoire.

Gérald PASSEDAT

## LE PETIT NICE CELEBRATES 100 YEARS OF PASSION FOR THE MEDITERRANEAN

*Since 1917, the three generations of the Passedat's family are pleased to receive every host combining the art of hospitality and gastronomy.*

*My cuisine springs from what stretches before me every morning, the place that fills me with strength and vitality: the Mediterranean, my vegetables sea-garden. Brought directly here by the fishermen, more than 70 species of fish are prepared every possible way: raw, cooked, marinated, dried or matured, thanks to a palette of techniques that range from the traditional to the contemporary and allow for the exploration of new territory that is universal and ancestral.*

*My cooking is both a dive and a walk: it explores everything this unique body of water has to offer, and introduces products from the Provençal back country, which is arid but surprisingly generous. Everything appears natural: the distinct iodized flavor, the intensity of the vegetables; it's an uncompromising cooking style, both instinctive and subtle.*

*A cuisine of the little and the essential. An approach that is the fruit of a long journey guided by the importance of the digestibility of the dishes and the modest resources of my territory.*

# CALANQUES MENU

## AMUSE BOUCHE

SOUTHERN FISH IN WHITE CARAVAN, BOTTARGA AND CAVIAR  
Vin de France, Domaine les Beates «O'range» 2020

ROCK FISH WITH SPRING PEAS AND TEA  
IGP, Domaine Révelette «Le Grand Blanc» 2011

THE SEA GARDEN, SEASHELLS JELLY  
DOCC Roero Arneis, Vietti 2020

DAILY FISH WITH MEYER'S LEMON AND AUNT NIA'S JUICE  
IGP Trentino, Gino Pedrotti «Schiava Nera» 2020

## PRE DESSERT

THE EVANESCENT NOUGAT  
AOC Muscat de Beaume de Venise, Domaine des Bernardins 2021

## SWEETS



le Petit Nice

PASSEDAT  
SINCE 1917