

**MELTING**  
POP ROCK SOUL

**SAMEDI**  
**18 AOÛT 2018**

Cocktail Aréna

\*\*\*\*

Mise en bouche de saison

\*\*\*\*

Rouleau Estival de Gambas et Guacamole

Ou

La Salade d'Haricot Vert au Vinaigre de Framboises  
Et Carpaccio de Foie Gras

Ou

La Tarte fine de Homard au Confit de Fenouil  
(Supplément de 12,50€)

\*\*\*\*

La Papillote de Daurade à la Tomate et Basilic

Ou

Le Burger de Bœuf Dolce Vita  
(Confit de Tomate, Parmesan, Oignon rouge, Sauce Spicy)

Ou

Le Minestrone de Homard au Muscat de Provence  
(Supplément de 12,50€)

\*\*\*\*

Le Beaufort et Salade d'Herbettes

\*\*\*\*

Le Sablé au Romarin et Comptée de Prune

**Menu unique**  
**pour le dîner du Samedi 18 Août 2018**

**Menu à 48.50€ par pers**

*Soirée Musicale*  
*Samedi 25 Août 2018*

*Manon Chemam*

Cocktail Aréna

\*\*\*\*

Mise en Bouche de saison

\*\*\*\*

La Brochette Melon, Mozzarella et Jambon Cru,  
Huile d'Olive parfumé à la Tomate et Basilic  
Ou

La salade de homard aux Haricots Verts et Pêche,  
Vinaigrette aux Framboises  
(Supplément de 12,50€)

Ou

Burger de foie Gras de Canard,  
Gelée de Mangue et Oignon confit au Vinaigre Balsamique

\*\*\*\*

L'escalope de Saumon à la plancha,  
Vinaigrette Miellée aux herbes Potagères  
Ou

Jarret de Veau cuit en basse températures aux Olives et Citron Confit  
Ou

La Fricassée de Homard aux Girolles  
(Supplément de 12,50€)

\*\*\*\*

Le Chaource et Raisin

\*\*\*\*

Le Chocolat Liégeois

**Menu unique**  
**pour le dîner du Samedi 25 Août 2018**

**Menu à 40€ par pers**

**L'Aréna**  
Hôtels Ocre & Azur

Programmation  
**Août 2018**

\*\*\*\*  
FRÉJUS

139-145 rue Général de Gaulle,  
83600 Fréjus  
04 94 17 09 40

*Samedi 4 et 11 Août 2018*

*Laeti'Z Sing*

**SOUL  
JAZZ**

**MELTING**  
POP ROCK SOUL

**SAMEDI**  
**18 AOÛT 2018**

*Manon Chemam*

**Soirée Musicale**  
**Samedi 25 Août 2018**



Cocktail Aréna

\*\*\*\*

Mise en Bouche de saison

\*\*\*\*

Le carpaccio de Courgette,  
Mozzarella et Gambas en Escabèche

Ou

Burger de Foie Gras de Canard, Gelée de Mangue  
Et Oignon Confit au Vinaigre Balsamique

Ou

Sushi de Homard, Concombre et Ricotta  
(Supplément de 12,50€)

\*\*\*\*

La Daurade plancha,  
Une Sauce Vierge à la Tomate et Basilic

Ou

Les Noisettes d'Agneau en Croûte Persillée,  
Jus d'un Tajine aux Fruits Secs

Ou

Le ½ Homard Plancha, Risotto à l'encre de Seiche et Mimolette  
(Supplément de 12,50€)

\*\*\*\*

La Brochette de Comté et Abricot

\*\*\*\*

L'entremet Glacé Chocolat/Menthe

**Menu unique**  
**pour le dîner du Samedi 4 Août 2018**

Menu à 42.50€ par pers



Cocktail Aréna

\*\*\*\*

Mise en Bouche de saison

\*\*\*\*

La Salade de Homard aux Haricots Verts et Pêche,  
Vinaigrette aux Framboises  
(Supplément de 12,50€)

Ou

Burger de Foie Gras de Canard,  
Gelée de Mangue et Oignon Confit au Vinaigre Balsamique

Ou

Tataki de Bœuf au Gingembre et Carpaccio de Concombre

\*\*\*\*

Le Magret de Canette Mariné aux Epices,  
Sauce aux Baies Rouges

Ou

Le ½ Homard plancha à la Vanille, Spaghetti de Courgette,  
(Supplément de 12,50€)

Ou

Le Dos de Loup à la plancha, Condiment au Citron Confit et Coriandre

\*\*\*\*

Le ½ Saint Marcellin et Gelée de Griotte

\*\*\*\*

La Soupe de Pêche Blanche, Crumble aux Céréales  
et Glace au Chocolat Blanc

**Menu unique**  
**pour le dîner du Samedi 11 Août 2018**

Menu à 42.50€ par pers



Cocktail Aréna

\*\*\*\*

Mise en Bouche de saison

\*\*\*\*

La Salade fraîcheur Athéna  
(Feta, melon, pastèque, radis, fenouil, olive, concombre)

Ou

Burger de Foie Gras de Canard, Gelée de Mangue  
Et Oignon confit au Vinaigre balsamique

Ou

Le Minestrone glacé de Homard à la Coriandre  
(Supplément de 12,50€)

\*\*\*\*\*

Le Pavé de Rumsteck 'Charolais' mariné au Romarin  
Et Oignons Caramélisés

Ou

Le ½ Homard plancha, Une écrasée de Pomme de Terre Ratte à l'huile d'Olive  
(Supplément de 12,50€ en formule)

Ou

La Brochette de Saumon et Gambas,  
Une Sauce Vierge au Basilic et Pomme Verte

\*\*\*\*

Le Brie de Meaux et Gelée de Coing

\*\*\*\*

La Tartelette Amandine aux Abricots, Glace Pistache

**Menu unique**  
**pour le dîner du Mercredi 15 Août 2018**

Menu à 40.00€ par pers