



Cocktail Aréna

Mise en Bouche de Saison

Foie Gras de Canard et Mini Navette,
Chutney Abricot et Romarin
Ou

Ceviche de Daurade aux Radis et Citron Vert
Ou

1/2 Homard Taboulé à la Libanaise,
Sauce Vierge au Citron Confit
(supplément de 12,50€)

Le Filet de Rascasse Meunière,
Compotée d'Oignon, Condiment d'un Aïoli
Ou

Le Cœur de Rumsteck Poêlé, Sauce Chimichurri
Ou

1/2 Homard Rôti, Patate Douce à la Plancha,
Emulsion de Coco, Gingembre et Citronnelle
(supplément de 12,50€)

Le Feuilleté aux Abricots
et Crème au Miel de Lavande

Menu unique DÎNER CONCERT
animé par le duo SAGONCA
Pour le dîner samedi 29 juin 2019

EXPOSITION ESTIVALE

Du 10 juin au 22 septembre
Nous avons l'honneur de prêter nos
espaces à deux nouveaux Artistes.

Le Sculpteur
Jean-Christophe PUGLIESE



&

l'artiste Peintre
Frédéric LETRUN

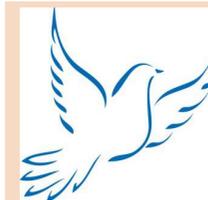


L'Aréna
Hôtels Ocre & Azur

FRÉJUS

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

PROGRAMMATION JUIN 2019



PENTECOTE
Dimanche 9

FÊTE DES PERES

Dimanche 16



**FÊTE
DE LA MUSIQUE**
Vendredi 21

DÎNER CONCERT

Samedi 29



EXPOSITION

du 10 juin au 22 septembre 2019
Jean-Christophe PUGLIESE
& Frédéric LETRUN



38€ par pers

Cocktail Aréna

Mise en Bouche de Saison

Foie Gras de Canard et Mini Navette,

Chutney à l'Abricot

Ou

Panna Cotta d'Asperge,

Chiffonnade de Jambon Cru, Tuile au Parmesan

Ou

Le Rafrâichi de Homard à l'Avocat et Pamplemousse

(supplément de 12,50€)

Le Dos de Cabillaud Contisé au Chorizo,

Sauce Vierge aux Olives Marinées

Ou

Le Sauté de Veau aux Petits Oignons,

Pommes de Terre Nouvelles et Basilic

Ou

1/2 Homard Plancha au Beurre de Corail

(supplément de 12,50€)

Le Blanc Manger aux Petits Suisses,

Salade de Fraise au Basilic et Huile d'Olive

Menu unique

Pour le déjeuner et le dîner

dimanche 9 juin 2019



45€ par pers

Cocktail Aréna

Mise en bouche de saison

Foie Gras de Canard et Mini Navette,

Chutney à la Rhubarbe

Ou

La Salade de Fenouil, Gambas Plancha,

Vinaigrette Anisée aux Tomates Confites

Ou

1/2 Homard en Tzatziki à la Coriandre

(supplément de 12,50€)

La Daurade Vapeur,

Vinaigrette tiède Miellée à l'Orange et Soja

Ou

Le Magret de Canard Rôti aux Epices,

Jus Corsé au Balsamique

Ou

1/2 Homard Plancha,

Risotto de Quinoa au Parmesan et Pousses d'Epinards

(supplément de 12,50€)

Le Temps des Cerises

Menu unique FÊTE DES PERES

Animé par le groupe OLDIZ

Pour le déjeuner dimanche 16 juin 2019



40€ par pers

Cocktail Aréna

Mise en Bouche de Saison

Foie Gras de Canard et Mini Navette,

Chutney Abricot et Romarin

Ou

Salade de Fêta, Abricot et Fenouil au Jambon Cru

Ou

1/2 Homard en Salade au Cœur de Palmier,

Vinaigrette à la Mangue

(supplément de 12,50€)

Le Pavé de Thon à la Plancha,

Sauce Vierge à la Coriandre et Ananas

Ou

Brochette de Volaille Marinée au Citron Vert et Melon

Ou

1/2 Homard Plancha au Beurre d'Agrumes

(supplément de 12,50€)

Le Framboisier Version Verrine

Menu unique FÊTE DE LA MUSIQUE

Soirée animée par JUD TODD

Pour le dîner vendredi 21 juin 2019