



M E N U

6 AOUT 2026

CEVICHE DE DAURADE, ÉCLATS D'AGRUMES ET LÉGUMES CROQUANTS

SEA BREAM CEVICHE, CITRUS SEGMENTS AND CRUNCHY SEASONAL
VEGETABLES.



FILET DE LOUP, SAUCE AUX SAVEURS D'UN RETOUR DE PÊCHE, ACCOMPAGNÉ DE SES LÉGUMES D'ÉTÉ.

SEA BASS FILLET, SERVED WITH A SAUCE INSPIRED BY THE DAY'S
CATCH AND ACCOMPANIED BY SUMMER VEGETABLE



RENCONTRE GOURMANDE ENTRE LE CHOCOLAT, LA NOISETTE ET LE CARMEL.

A GOURMET HARMONY OF CHOCOLATE, HAZELNUT AND CARAMEL

** COUPE DE CHAMPAGNE POUR LE DÉBUT DU FEU

130€ PAR PERSONNE



LE
1932
HOTEL & SPA

5 AVENUE SARAMARTEL - JUAN LES PINS

Repas dès 19h30 | Feu d'artifice entre 22h00 et 23h00