

# Quand des chanteurs d'Opéra s'invitent à l'Hôtel West End

- Communiqué de presse du 06/03/2019 par Mickaël Mugnaini -



Jeudi 21 mars 2019, l'Hôtel West End lancera un concept unique sur la Côte d'Azur. Une fois par mois, des chanteurs d'Opéra s'immisceront au milieu des serveurs du restaurant Le Siècle situé sur la Promenade des Anglais, pour interpréter entre 2 plats des chants lyriques à la plus grande surprise des convives ébahis ...

« Original », « émouvant », « surprenant », tels sont les commentaires de quelques clients privilégiés qui ont pu assister aux premières soirées organisées lors du nouvel an et de la Saint Valentin. Laurie Jauffret, chanteuse lyrique soprano diplômée du Conservatoire National de Nice, est la pièce maitresse de ces événements pour lesquels elle sera accompagnée d'un ténor de l'Opéra de Nice.

Pour l'occasion, le chef de cuisine Tanguy L'Yvonnet, qui accueillera chaque convive avec une coupe de Champagne offerte, s'est laissé inspirer par les plus grands airs de musique classique pour créer un menu spécial avec deux formules au choix : la Baryton à 49 € (*entrée / plat ou plat / dessert*) ou la Soprano à 59 € (*entrée / plat / dessert*).

Etablissement historique de la Promenade des Anglais, l'Hôtel West End fût le premier à s'y dresser en 1842. A cette époque, il marquait l'extrémité ouest de la ville de Nice ce qui lui inspira son nom évocateur. Avec son style architectural Belle Epoque, les 121 chambres mêlent avec bonheur les exigences d'aujourd'hui et le charme d'antan, la moitié offrant une vue sur la mer. A ses pieds, le restaurant Le Siècle accessible directement depuis la Promenade des Anglais titille avec sa carte méditerranéenne les papilles des niçois et des clients venus du monde entier.

L'Hôtel West End est membre du groupe 3A La Collection, aux côtés de l'Hôtel Aston La Scala et l'Hôtel & Plage Beau Rivage.

**Menu Opéra au restaurant Le Siècle de l'Hôtel West End**  
*par Tanguy L'Yvonnet*

*Entrées*

Foie gras mi-cuit de canard, confiture de figues et ses navettes tièdes

Saumon fumé de Norvège, toast tiède et sa crème acidulée

*Plats*

Dos de cabillaud en croûte de chorizo aux pois gourmands juste au beurre

Filet de loup juste poêlé, purée de patates douces et son jus de veau

Jarret de bœuf à la bière et oignons, tagliatelles au beurre

Joue de porc braisée à l'ancienne, mousseline de carottes au cumin

*Douceurs*

Moelleux au chocolat et caramel au beurre salé

Crème brûlée à la vanille Bourbon

*Réservation obligatoire au 04 92 14 44 09 ou sur le site internet officiel [www.hotel-westend.com](http://www.hotel-westend.com) dans la rubrique « réservez votre table ».*



**Hôtel West End**

31 Promenade des Anglais, 06000 Nice - Tél : 04 92 14 44 00

[www.hotel-westend.com](http://www.hotel-westend.com) - [Visuels de l'Hôtel West End](#)

**Contact presse : Mickaël Mugnaini**

Tél : 06 25 08 77 09

[mickael.mugnaini@gmail.com](mailto:mickael.mugnaini@gmail.com)