

Monte-Carlo Bay, Création Automne...2009

La nature est belle, il faut simplement la contempler, l'admirer & l'écouter. Ce sont les producteurs, ces petits artisans, qui nous dictent & nous suggèrent, sans lesquels, la création ne serait possible : Rêves & songes éveillés, à chacun de trouver sa voie... SOYEZ LES BIENVENUS

Marcel Ravin and

Les Esquisses... Chaudes & Froides

HUITRE CREUSE FINE DE PRAT-AR-COUM 22 €

Alliance végétale / Joue de Bœuf au Croquant coulant de Saint-Marcellin à la Noisette

FRIVOLITES AUTOMNALES 20 €

Concentré de Fruits & Légumes au Chorizo Basque au Piment d'Espelette « Pierre Oteiza »

CONTRASTE DE TEXTURE 26 €

Langoustine croustillante / Betterave / Parmesan cendré, Goutte d'Huile d'Argan

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT 27 €

Mélasse de Canne à Sucre & Cacao / Chutney Pomme / Ananas aux Aromates

SASHIMI DE SAINT-JACQUES 24 €

Guimauve à l'Eau de Mer / Albedo de Pamplemousse / Topinambours à la Vanille

FILET DE BŒUF DE SALERS 55 €

Haché au Couteau, Condiments Maracudja /Caviar Français/ Pomme de Terre

Les Sanguines & Les Marines...

POULARDE DE BRESSE 36 € EN DEUX SERVICES

1^{er} service Le Suprême farci au Foie Gras / Emulsion de Citronnelle

2^{eme} service Les Cuisses cuisinées en Cocotte Saveur Gingembre...Quelques Fingers de Maïs

VEAU DE LAIT DE CORREZE 36 € & EPINE VINETTE

Tranche épaisse de Côte de Veau / Cèpes / Marrons / Cerfeuil Tubéreux cuisinés ensemble

AGNEAU DE LAIT DE L'AVEYRON 30 € FEVES DE TONKA

La Selle farcie de l'Epaule cuite 7h00... Barbajuan d'Automne au Quinoa

SANDRE & REGLISSE 24 €

Cuit à la Vapeur / Araignée de Mer à l'Avocat / Texture de Patate douce

LOTTE & POIVRE DE MANIGUETTE 28 €

Comme un Tournedos rôti / Figs / Salsifis dorés au Beurre salé

ROUGET BARBET & HIBISCUS 26 €

Les Filets poêlés craquants / délicat Ragoût de Légumes Racines



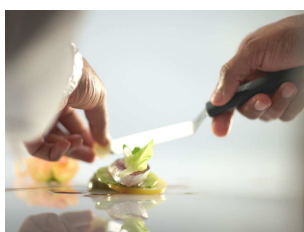
LA RICHESSE DE LA SIMPLICITE...

VEGETARIAN APTITUDE

RIZ VIALONE NANO *26 mn de cuisson* **40 €**
Risotto au Parmesan Reggiano 24 mois / Truffe blanche

COURGE BUTTERNUT **16 €**
En Velouté au Macis / Royale de Châtaignes aux Ecorces de Citron Cédrat

INTERPRETATION CARBONARA **20 €**
Tagliolini / Œuf de Poule cuit à 62° / Cèpes / Ecume de Parmesan



DEVENU CLASSIQUE DANS NOS CUISINES

PIGEON DE BRESSE & FOIE GRAS **38 €**
Pochés dans un Consommé de Canard laqué.... Ravioli des Cuisses

PIECE DE BŒUF DE SALERS **40 €**
Taillée dans l'Entrecôte, béarnaise & bordelaise / Pommes Pont-Neuf / Côtes de Romaine, quelques Champignons

BAR DE LIGNE AUX HUITRES & AU CHABLIS **38 €**
Etuée de Poireaux à la Paysanne / Pomme Granny

SAINT-JACQUES **30 €**
Simplement rôties sur une Onctuosité de Manioc / Truffes / Lomito Pata Negra

S U C R E / S A L E

LES FROMAGES

14 €

La sélection de fromages affinés dans les Caves de Maître Bedot.



La gourmandise fait partie des 7 péchés capitaux... Alors, laissez vous tenter par ces créations osées, élaborées par les acteurs de la pâtisserie sous l'égide de notre chef...

G O U R M A N D I S E S..... Frédéric & Team

13 €

ALCHEMY...MANDARINE

Confiture + Crémeux + Sorbets + Carpaccio = Tout Mandarine

OPERA ... ULTRA LIGHT

Chocolat Guanaja 70% / Café grillé

HO...COMME 3 POMMES

Tatin / Pomme confite à la Manzana / Sorbet Pomme rafraîchi à la Citronnelle

CONTEMPORAIN & TELLEMENT BON...

Charlotte Poire et Figue à la Cardamome verte

GEOMETRIQUEMENT VARIABLE

Sphère sur Fondant lacté de Chocolat Noisette, Crème Glacée à la Fleur de Lait

INSPIRATION DU MOMENT SELON L'HUMEUR DU MARCHE



*Avec la participation de toute l'équipe
Monte-Carlo Bay, Création Automne2009*