

L' HIVER

Monte Carlo Bay 2012

Six années que nous nous adonnons avec passion à la cuisine du MCBAY et créons pour vous.

Avec volonté, nous espérons être toujours précis et attentif au goût.

C'est l'œil alerte que nous vivons au rythme du marché orchestré par les saisons.

Ce qui nous importe est de travailler ces bons produits offerts par la nature particulièrement généreuse.

Laissez-vous guider par nos maîtres d'hôtel pour découvrir de près ce que nous souhaitons partager avec vous.

Bienvenue au Blue Bay, les portes sont ouvertes pour un voyage extra sensoriel.

Marcel Ravin and team

LES ESQUISSES

HUÎTRES FINES DE CLAIRE	Semi pris au bouillon végétal au bois d' Inde Rissolle de saucisse Pérugine	24€
FOIE GRAS DE CANARD	En juxtaposition de saveurs « Crème brûlée / carpaccio / pressé / chaud »	27€
LEGUMES DU POTAGER	Cuits / Crus aux fruits d'hivers Vinaigrette de truffes aux fèves de cacao	26€
TOURTEAU	Emietté dans une coque de topinambour à croquer ...Jus de Maracudja	22€
ROUGET GRONDIN	Poché dans un jus de bouillabaisse Aïoli de moules marinières panées	38€



LA RICHESSE DE LA SIMPLICITÉ...

LES MARINES

SAINT-JACQUES	Poêlées au kumbawa Pappardelle & potimarron au parmesan	32€
LOUP DE MEDITERRANNE E	Aux artichauts Emulsion de coquillages au vert	48€
CABILLAUD	Confit à l'albedo de citron Pop corn & garniture d'hiver	36€
SOLE	En goujonnettes de pain d'épices, frégola Sarde & betteraves plurielles	40€

LES SANGUINES

FILET DE BŒUF DE SALERS	Poêlé aux aïelles / croquette d'igname / céleris fondants	46€
SELLE D'AGNEAU	D'ombré de coco du pays au chorizo Basque	36€
CANETTE	En deux cuissons Le suprême aux noisettes du Piémont Les cuisses en barba juan de quinoa	34€

DEVENU CLASSIQUE DANS NOS CUISINES

PIECE DU
BOUCHER*

DAURADE DE
MEDITERRANNE
E
COURGE
BUTTERNUT

RISOTTO
VIALONE NANO

Viande, Volaille ou Gibier...Cuisinés pour vous

Cuite au plat / Légumes du Sud en aïoli

48€

En fin velouté de macis
Toast feuilleté brioché aux écorces de clémentine

20€

Au vert / râpé de truffe mellanos porum

30€

**Les prix varient en fonction des produits du marché*

S U C R E & S A L E

LES FROMAGES

Sélection de fromages affinés d'ici & d'ailleurs.

14€



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

14€

C
O
N
T
E
M
P
O
R
A
I
N

Iles flottantes / poire pochée à la fève de tonka /
Caramel laitier

Interprétation d'un cigare chocolat / café con lecche

Panna cotta coco, rafraîchie de pomme verte

Boléro de fruits exotiques au sésame
Ananas / Passion / Mangue

Transparence choco /praline à la fève de tonka

