



BLUE BAY

04.04.2021

“Table Brunch” de Pâques

by Marcel Ravin

“Table Brunch” de Pâques

by Marcel Ravin

“Le Chef se met à l'œuf”

ENTRÉE

Compression d'œuf aux blettes, pignons de pin, crème d'ail truffée
Tentacule de poulpe grillée, œuf de truite et baies de grenade pimentées

Cœur de saumon fumé, mimosa d'œuf de poule à l'huile de mandja « signature »

Sabayon d'huitres au vin jaune

Salade d'asperges blanches, pommade de jaunes d'œufs au foie gras

Vinaigrette de pois chiche et quinoa, caviar blanc « boutargue »

PLAT CHAUD

Risotto de Fregola Sarda primavera

Aiguillette de Poissons de Méditerranée
sauce vierge aux fèves, patate douce

Agneau de lait rôti
condiment olives & marjolaine, gnocchi à la moutarde et aux broccoletti

FROMAGE

Feuilleté de chèvre au miel de nos ruches
œufs de caille pochés & mesclun potagère

SUCRÉ

Îles flottantes à la vanille, cacahuètes caramélisées

Tarte aux œufs, salade d'agrumes

Sabayon de fraises, Tagète & Moringa

Biscuits et mignardises de Pâques

Champagne Veuve Clicquot Vintage 2012



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE