



BLUE BAY

Marcel Ravin

MENU - 25/03/2026

“Traversée Caraïbes & Méditerranée”

L'EAU

Semi pris de consommé de poissons de roche et pickles de fenouil de
mer

Blaff d'eau de coco, denti & escargots de mer aux algues

LE BOIS

Asperges vertes et morilles farcis de lentilles au fondant de volaille et
foie gras, jus au vin de paille

Gnocchetti de dachine au pois bois truffé

L'AIR

Encornet soufflé à la seiche, sauce mousseline au cédrat du Mentonnais

Chantilly d'un risotto de persillades crevettes roses de Méditerranée,
air de parmigiano reggiano

LE FEU

Bœuf Waggyu A5 flambé au poivre vert, betterave de nos jardins au feu
ardant

Baudroie & lisette à la flamme, sauce pic pique avocat grillé

LE MÉTAL

Boule d'or & d'argent, passionnément Maracudja