



**L'ORANGE VERTE**

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023

# Menu de Noël

SIGNÉ MARCEL RAVIN

Vivez une expérience gastronomique inoubliable  
au restaurant L'Orange Verte en attendant la métamorphose  
magique de la table étoilée Blue Bay, prévue début 2024.





**L'ORANGE VERTE**

## CANAPÉS

Opéra de homard au rhum vieux, chou-fleur à la vanille

.....

## AMUSE-BOUCHE

Semi-pris d'huître « Perles de Monaco » au caviar Casparian

.....

Foie gras de canard au torchon  
Chutney agrumes du Mentonnais

Pêche de Méditerranée, dachine & brocoletti,  
blaff à l'eau de coco

Suprême de chapon à la tartufata  
Raviole des cuisses truffée, carotte potagère

Interprétation d'un Mont Blanc contemporain

Vision d'une bûche trois tiers au chocolat

.....

## MIGNARDISES DE FÊTES

*Champagne Taittinger Prélude Grands Crus*



# Brunch de Noël

LUNDI 25 DÉCEMBRE 2023

*Menu signé Marcel Ravin*

## APÉRITIVO

Barbajuan Monégasque  
Profiterole au jambon de Noël  
Bonbon de chou-fleur à la vanille  
Roue de parmesan confiture framboise  
Olivade aux épices  
Mortadelle aux oignons pickles  
Tomate & mozzarella au basilic

## SALADES BAR

Œuf poché frisé aux lardons truffés  
Salade de patate douce aux œufs de truites, endives agrumes  
Salade César aux gambas et œufs de caille  
Loup en Bellevue à la Florentine  
Salade de lentilles vertes aux artichauts

## CHARCUTERIE

Jambon Pata Nègra Pan Con Tomate  
Brésaola / Rosette de Lyon / Jambon de Parme / Pâté en croute  
Richelieu / Terrine de campagne / Jambon blanc truffé  
Condiments & pickles

## FINGER FOOD

Opéra à la Tartufata  
Navette brioché à la Parisienne  
Lobster roll, crème d'avocat au piment  
Tourte au potimarron, pistache et chèvre frais  
Fougasse à la Monégasque

## CRÉATION DE L'INSTANT « DÉGUSTATION »

Royale d'oursin au tartare de betterave noisette  
Semi-pris de coque au curry, lait de coco  
Bonbonnière de pomme au homard caviar  
Crème catalane au foie gras de canard  
Knack de Saint-Jacques, artichaut, agrume et truffe  
Parfait de topinambour



## LIVE COOKING STYLE

Découpe de saumon fumé, blinis et condiment  
Découpe de foie gras, toast brioché, chutney figue  
Tartare de bœuf truffé  
Tartare de poisson fin au Bubuare

## BANC D'ÉCAILLER DU CALYPSO

Huitres "Fines de Claire" / Queues de langoustes / Crevettes  
/ Bulots / Oursins / Huitres "Gillardeau" / Tourteaux  
Condiments « Cocktail – Mayonnaise, vinaigre, échalotes »

## LE FROMAGER

Nougatine de brie truffé / Fourme d'Ambert aux poires  
Cervelle des canuts / Comté affiné / Chèvre frais au poivre rose & romarin  
Sélection de fromages  
Miel – Confiture – Fruits sec – Bouquet salade

## SHOW COOKING

Risotto aux langoustines  
Gnocchi aux cèpes  
Couloubiac de saumon, beurre blanc au Maracudja  
Dinde de Noël farcie aux marrons  
Civet de chevreuil aux aïelles et cacao  
Ragoût de légumes d'hiver  
Œuf brouillé à la truffe

## POUR LES ENFANTS

Polenta au parmesan / Cabillaud vapeur / Meatball à la tomate  
/ Mousseline de Légumes / Pomme grenaille sautée / Coquille au jambon gratiné

## CÔTÉ SUCRÉ

Variation de bûches et pâtisseries / Salade de fruits frais / Chocolats et mignardises  
Live cooking : glaces & sorbets / Gaufres

*Champagne Taittinger*  
*Prélude Grands Crus*





**L'ORANGE VERTE**

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023

Menu de la Saint-Sylvestre

SIGNÉ MARCEL RAVIN

Le Chef Marcel Ravin vous convie à un dîner d'exception à L'Orange Verte en attendant la transformation éblouissante du restaurant étoilé Blue Bay, prévue pour début 2024.

OV

L'ORANGE VERTE

## Canapés

Croquant banane plantain au yaourt de Saint-Jacques

Bonbons légumes à la truffe noire & gros kako

## Amuse-bouche

Pâté en pot Créole au foie gras de canard

Raviole de farine de patate douce & homard

Lait de betteraves au caviar Casparian

Pêche de Méditerranée, confit au bois d'Inde

Blaff d'oursin au tartare d'huître pied de cheval

Chapon boucané à la bagasse de canne à sucre « récolte Monte-Carlo Bay Hotel & Resort »

Florilège de pousses de légumes & fleurs insolites de nos jardins

Lacté d'oseille, huile d'olive, pollen de fleur

Pain doux caribéen aux agrumes de Menton

## Mignardises de fêtes

MENU SIGNÉ MARCEL RAVIN

Comtes de Champagne Taittinger

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023

# Menu de la Saint-Sylvestre

SIGNÉ MARCEL RAVIN

LE CHEF MARCEL RAVIN VOUS ACCUEILLE À  
L'ESPACE CALYPSO POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE EXCEPTIONNELLE,  
EN ATTENDANT LA RENAISSANCE DU BLUE BAY PRÉVUE DÉBUT 2024.

## *Canapés*

BISCUIT DE ROUGET DE ROCHES, AÏOLI DE PATATE DOUCE  
TARTELETTE DE POIS CHICHE, TABOULÉ CHOUX FLEURS

## *Amuse-bouche*

ROYALE DE POTIMARRON, SOUPLESSE DE HOMARD

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL  
CONFIT DE TOMATES DE L'ÉTÉ DERNIER

SÉRIOLE AU RISOTTO DE SAINT-JACQUES & TOPINAMBOURS

POULARDE DE BRESSE, SAUCE ALBUFERA  
LÉGUMES D'HIVER À LA TAPENADE OLIVES-TRUFFE

INTERPRÉTATION D'UNE PAVLOVA AU LITCHI, MANGO-CITRON

## *Mignardises de fêtes*

MENU SIGNÉ MARCEL RAVIN

*Champagne Taittinger Prélude Grands Crus*