



BLUE BAY

# *Dîner de Noël*

Tartelette de homard, patate douce, agrumes aux épices  
Royale de foie gras de canard, mélasse de canne à sucre  
Bœuf Wagyu boucané, lait fermenté au caviar, huile de tagète



Migan de fruit à pain aux huîtres Gillardeau  
& crémeux d'oursin



Giromonade de gambero rosso, gravelax de rouget poêlé  
et jus des têtes à la vanille Tahiti



Dinde fermière farcie aux cèpes, sabayon Champagne truffé,  
embeurré de chou à la châtaigne



Crumble mandarinello au Fontainebleau-cannelle



Interprétation de la bûche de Noël aux parfums d'ici & d'ailleurs



Café & mignardise

Champagne Veuve Clicquot  
Vintage 2012

*By Marcel Ravin*



L'ORANGE VERTE

24 & 25 Décembre

Suggestions du chef



Compression de foie gras au rhum,  
chutney d'agrumes & pain brioché

Plateau de fruits de mer  
Huîtres « Perles de Monaco », oursins, bulots,  
tourteau, bouquet de crevettes



Tagliolini à la langouste,  
pesto aux pistaches de Sicile



Dinde fermière de Noël en deux cuissons, patate  
douce, châtaignes & champignons

Bûches de Noël dans la tradition  
de L'Orange Verte





**B L U E B A Y**

## *Dîner de la Saint-Sylvestre*

Croquant de crabe des neiges, mayonnaise coraillée au piment végétarien  
Danquite de canette aux cèpes, fèves de cacao criollo  
Blaff d'œuf de poissons à l'eau de coco, escargots de mer  
& caviar végétal, jus vert du potager

Soupe de pain au foie gras & huître Gillardeau pochée au Champagne L'huître « Perles de Monaco », patate douce, gelée de groseille pays de nos jardins

Homard rôti à l'huile de roucou & safran de Sospel Carpaccio de Saint-Jacques, topinambour boucané aux pistaches de terre

Turbot poché au jus de canne, sabayon au rhum vieux agricole, capucine & caviar osciètre au tapioca

Briochette de manioc à la truffe noire, jaune d'œuf, maracuja aux aromates

Chapon Bressan en deux cuissons Une blanquette à la truffe blanche, texture de dachine Un ragout à la myrte de Roquebrune Cap Martin, ravioli aux blettes

Boule de neige rafraîchie aux agrumes d'ici

Le chocolat de mon enfance 2.0

Café & mignardises de fêtes

**Champagne Krug "La Grande Cuvée"**

*By Marcel Ravin*



L'ORANGE VERTE

## *Dîner de la Saint-Sylvestre*

Tartelette de tarama de langoustines au combava  
Blinis de saumon fumé aux œufs de harengs

Soupe de foie gras au pecorino truffé

Crudo de Saint-Jacques, vinaigrette de homard  
au caviar osciètre prestige

Risotto de coquillages au Champagne "Grande Cuvée"

Suprême de chapon farci à la tartufata,  
gnocchi de patate douce à la châtaigne

Le chocolat originel

Café & mignardises