



BLUE BAY

Cena di Natale

Tortino di astice, patate dolci, agrumi

Reale di foie gras, melassa di canna da zucchero

Manzo Wagyu affumicato, latte fermentato con caviale, olio di calendula



Migan di frutta del pane con ostriche Gillardeau
e cremoso di riccio di mare



« Giromonade » di gambero rosso, gravlax di triglia
e succo di testa alla vaniglia



Tacchino da fattoria ripieno di funghi porcini,
zabaione allo Champagne tartufato, cavolo con castagne



Crumble al mandarino con formaggio Fontainebleau



Interpretazione della torta di Natale con sapori di qui e altrove



Caffè e dolci

Champagne Veuve Clicquot
Vintage 2012

By Marcel Ravin



L'ORANGE VERTE

24 & 25 Dicembre

I suggerimenti dello chef



Compressione di foie gras con chutney di rum,
agrumi e brioche

Piatto di frutti di mare

Ostriche "Perle di Monaco", ricci di mare, buccino,
granchio marrone, bouquet di gamberi



Tagliolini all'astice,
pesto di pistacchi di Sicilia



Tacchino da fattoria di Natale in due cotture, patata
dolce, castagne e funghi

Torta di natale nella tradizione L'Orange Verte





Cenone di Capodanno

Croccante di granchio di neve, maionese di corallo e peperoncino vegetariano Danquite di anatroccolo con funghi porcini, fave di cacao criollo Brodo all'uovo di pesce con acqua di cocco, lumache di mare e caviale di verdure, succo verde

Zuppa di pane con foie gras e ostrica Gillardeau in camicia nello Champagne Ostrica "Perles de Monaco", patate dolce e gelatina di ribes rosso dei nostri giardini

Aragosta arrosto con olio di annatto e zafferano di Sospel Carpaccio di capesante, topinambur affumicato con pistacchi macinati

Rombo affogato nel succo di canna, zabaione al rum vecchio agricolo e caviale di oscietra con tapioca

Brioche di manioca con tartufo nero, tuorlo d'uovo, maracuja

Cappone Bressan in due cotture Una blanchette al tartufo bianco, tessuto dachine Spezzatino di mirto di Roquebrune Cap Martin, ravioli di bietole

Palla di neve rinfrescata con agrumi da qui

Il cioccolato della mia infanzia 2.0

Caffè e dolci

Champagne Krug "La Grande Cuvée"

By Marcel Ravin



L'ORANGE VERTE

Cenone di Capodanno

Torta di tarama di scampi con limetta
Blinis al salmone affumicato con uova di aringa

Zuppa di foie gras con pecorino tartufato

Crudo di capesante, vinaigrette di aragosta
con caviale Osetra

Risotto ai crostacei con Champagne « Grande Cuvée »

Suprema di cappone ripieno di tartufata,
gnocchi di patate dolci e castagne

Il cioccolato originale

Caffè e dolci