



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
Coulubiach 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 / Coquillettes 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