



BLUE BAY

# Menu de Noël

24/12/2021

**Bonbon de racine de cerfeuil / caviar / agrumes**  
Tartelette de saumon mariné / radis red meat

---

**Symphonie de foie gras de canard texturé**  
« Un velouté et un tartare »

---

**Bar de ligne aux huîtres « perles de Monaco »**  
Beurre de nage au champagne et œufs de poisson

---

**Le Trou Monégasque à la Mandarinello**

---

**Dinde fermière de Noël en deux cuissons**  
« Les suprêmes à la tartuffata et les cuisses farcies  
à la châtaigne et à la pancetta »

---

**Dans la tradition de Noël**  
Buche pralinée choco maracuja

---

**Mignardises de fête**

*By Marcel Ravin*

Champagne Charles Heidsieck rosé millésime 2008