



BLUE BAY

# DINER PRENUPTIAL

Croquant de tapioca au tartare de Muge  
Mango / piment

Tartelette à l'huile de Mandja  
Patate douce / pecorino truffé

Encornet de Méditerranée à la flamme  
Artichaut nero / curry d'avocat

\*\*\*

Huître perle de Monaco / Papaye verte  
Chantilly de Saint-Jacques, cacahuètes grillées

\*\*\*

L'œuf Monte-Carlo  
Manioc / truffes / maracuja

\*\*\*

L'inspiration de nos jardins  
Légumes fleurs / houblon / cédrat

\*\*\*

Le pain du lendemain à saucer  
Bouillon de crabe vert, lait de coco caviar

\*\*\*

Saint-Pierre au riz soufflé  
Beurre rouge « roucou / grenade / groseille pey »  
Betterave à la braise

Joue de veau au tamarin à la cuillère  
Ravioli de foie gras, consommé mabi & ris de veau meunière au moringa

\*\*\*

Lacté d'oseille, gouttes d'huile d'olive  
Pollen de fleurs

\*\*\*

Récolte d'agrumes mentonnais  
Crème glacée aux algues

ou

Le chocolat de mon enfance

\*\*\*

Les délicatesses du Blue Bay

BY MARCEL RAVIN