

*Une cuisine contemporaine où la culture  
et l'identité culinaire sont les fruits d'une recherche et d'une création étonnante  
Au travers desquelles l'exceptionnel s'exprime en toute liberté.*

*Monte-Carlo Bay, Création Hiver ....2009  
Marcel RAVIN*

## GLI ABBOZZI

---

### FREDDI

CROUSTI FONDANT & TELLEMENT BON 22 €  
Verdure di stagione con condimento al  
maracudja profumato alla vaniglia

TRADITION ... CREATION ... IDENTITE 26 €  
Foie gras d'anatra con melassa,  
accompagnato da una marmellata di frutti  
esotici

TRANSPARENCE...INSOUPCONNEE 28 €  
Ventaglio di capesante, marinate al limone di  
Mentone , profumato allo zenzero e liquirizia

### CALDI

HUITRES SPECIALES GILLARDEAU « TEXTURE » 24 €  
Royale di ostriche al sugo di sidro e l'altra fatta  
come una caramella di Champagne al caffè tostato

DEVENU UN DES CLASSIQUES DE L'ETE 2008 32 €  
INTERPRETATION D'UN ŒUF AU PLAT CONTEMPORAIN  
Uovo/ Manioca/tartufo nero/lomito pata  
negra/iberico bellota

MEMOIRE SENSORIELLE 33 €  
Compressione di una carbonara di scampi  
con prosciutto del paese basco e spezie del  
villaggio d'Espelette

## LES MARINES

---

BRANZINO DEL MEDITERRANEO 37 €  
E MASSALA  
con verdure e spezie delle colonie

SAN PIETRO E ROUCOU 35 €  
Guarnito da verdure di stagione selezionate  
da « Philippe Catananzi » e accompagnato  
da una salsa al prosciutto

SOGLIOLA E CACAO 42 €  
In abito di velluto nero, compressione  
di mango e topinambur al tartufo

SALMONE LABELLO ROSSO & GOMASIO 28 €  
Mezzo cotto / Affumicato, bietola / Patate  
& uova di salmone

CAPELANTE / SCAMPI & CARDAMOMO 30 €  
Flambées al vecchio rhum della Martinica  
accompagnate da un riso madras come a  
«Grand Rivière »

## LES SANGUINES

---

ANATRA SAUVAKI & TAMARINDO 28 €  
Petto d'anatra Sauvaki accompagnato da bastoncini  
di verdure e le cosce tagliate finemente al foie gras e  
profumate al tamarindo

FILETTO DI MANZO SIMMENTAL 44 €  
cotto in un pentolino con un burro di lumache e il  
midollo profumato al sedano tartufato , gratin di  
patate « Monalisa » al formaggio comté.

AGNELLO DI LATTE DEI PIRENEI 30 €  
un delicato ragù cotto  
in crosta di pane di castagna accompagnato  
da un homus di zucca al macio

MAIALE D'AUVERGNE 30 €  
costata/petto/Sanguinaccio cucinato al tartufo e alle  
mele selvatiche all' aceto d'Arneis, Polenta bianca al  
curry e latte di cocco

VITELLO DI COREZZE 38 €  
Dorso del vitello cotto a bassa temperatura al pane  
speziato, cicoria alle noci di Grenoble e salsa alla  
birra

## AI RITMO DEL MERCATO

---

LA SCELTA DEL MACELLAIO

38 €



PESCE DEL GIORNO ... delle barchette dei Pescatori

40 €



## SECONDO LE VOGLIE

---

MENU EXPRESS LUNCH (solo per il pranzo)

a partire da 30 €

MENU SCOPERTA (solo per la cena)

a partire da 70 €

## F O R M A G G I

---

14 €

Selezione di formaggi stagionati nelle cantine di Maître Bedot...



## G H I O T T O N E R I E ...di Frédéric

---

14 €

### CLIN D'ŒIL D'UN AILLEURS

Entremets al pompelmo / Litchi / Pistacchio alla rosa

### VOYAGE AU GOUT DE L'ENVIE

In un tubo al caramello e alla fava di tonka, una composizione di mango / cocco / crema agli aromi

### D'UN AUTRE TEMPS

Foresta nera rivisitata dallo chef del Blue Bay

### DECOUVERTE ORIGINELLE

Cioccolato / Banana

### SUR L'ESPRIT D'UNE BELLE HELENE

Caldo/ freddo di pera profumato al liquore di pera williamine