

# Monte-Carlo Bay, Création Automne...2009

*La nature est belle, il faut simplement la contempler, l'admirer & l'écouter. Ce sont les producteurs, ces petits artisans, qui nous dictent & nous suggèrent, sans lesquels, la création ne serait possible : Rêves & songes éveillés, à chacun de trouver sa voie... SOYEZ LES BIENVENUS*

*Marcel Ravin and*

## Les Esquisses... Chaudes & Froides

OSTRICA « CREUSE FINE » DI PRAT AN COUM Ostriche al vapore/guancia di manzo e formaggio Saint-Marcellin alle nocciole	22 €	FOIE GRAS DI ANATRA Melassa di zucchero di canna e cacao / Chutney di mele e ananas agli aromi	27 €
FRIVOLITA AUTUNNALE Fricassè di frutta e verdura al chorizo del Paese Basco di "Pierre Orteiza"	20 €	SASHIMI DI CAPESANTE All' acqua di mare / Albedo di pompelmo alla vaniglia	24 €
CONTRASTO DI TESTURE Crocante di Scampi alla barbabietola, Parmigiano "nero" e vinaigrette all'olio d'Argan	26 €	FILETTO DI MANZO SALERS Tartare di manzo al Frutto della passione, caviale francese e patate	55 €

## Les Sanguines & Les Marines...

POLLASTRA DI BRESSE IN DUE SERVIZI Primo servizio : l'ala farcita al foie gras / Emulsione citronella Secondo servizio : Le cosce cucinate al pentolino sapore di zenzero....Polenta fritta	36 €	PERCA E LIQUIRIZIA Cotto al vapore / Granchio all' avocado / pure di patate dolci	24 €
VITELLO DI CORREZE E « EPINE VINETTE » Trancia spessa di costata di vitello / porcini / castagne	36 €	PESCATRICE E PEPE MANIGUETTE In tournedos arrosto con fichi / Scozoneria palteta el burro salato	28 €
AGNELLO DELL'AVEYRON FAVE DI TONKA La sella farcita con la spalla e cotta per sette ore	30 €	TRIGLIA BARBET E HIBISCUS I filetti paltati croccanti spezzatino di verdure radici	26 €

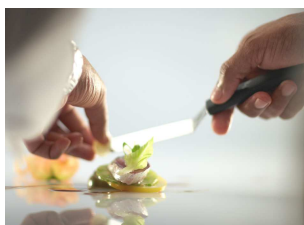


## LA RICHELSE DE LA SIMPLICITE...

### VEGETARIAN APTITUDE

---

RISO VIALONE NANO Risotto al parmigiano Reggiano stagiouoro 24 mesi / tartufo bianco	40 €
ZUCCA BUTTERNUT Crema di zucca e "flan" di castagne alle scorze di limone cedrat	16 €
INTERPRETAZIONE CARBONARA Tagliolini ai funghi porcini e uovo di gallina cotto a 62°C	20 €



### DEVENU CLASSIQUE DANS NOS CUISINES

---

PICCIONE DI BRESSE E FOIE GRAS Bollito in un consommè d'anatra laccata ...Raviolo farcito con le coscie	38 €
TRANCIA DI MANZO SALERS Tagliata nella costata , bearnaise e salsa bordelaise/ Patate Pont Neuf / Insalata romana	40 €
BRANZINO SELVATICO ALLE OSTRICHE E AL CHABLIS Branzino alle ostriche e al "Chablis" contorno porri, patate e mela verde	38 €
CAPELANTE Semplicemente arroste su una ontuosità di maniocco al tartufo e Lomito Pata Negra	30 €

Monte Carlo Bay création Automne 2009

# S U C R E / S A L E

## I F O R M A G G I

14 €

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



*La gourmandise fait partie des 7 péchés capitaux... Alors, laissez vous tenter par ces créations osées, élaborées par les acteurs de la pâtisserie sous l'égide de notre chef...*

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

13 €

### ALCHIMIA MANDARINO

Marmellata + Cremoso + Sorbetti + Carpaccio = Tutto Mandarino

### OPERA...ULTRA LIGHT

Cioccolato Guanaja 70% / Caffè Torreficato

### HO... COME TRE MELE

Tarta tatin/ Mela alla Manzana / Sorbetto mela alla citronella

### CONTEMPORANEO E TALMENTE BUONO...

Charlotte Pere e Fichi alla Cardamome verde

### GEOMETRIA VARIABILE

Sfera su un Fondente latteo al cioccolato e nocciole, Gelato fior di latte

### ISPIRAZIONE DEL MOMENTO A SECONDO DEL UMORE DEL MERCATO



*Avec la participation de toute l'équipe  
Monte-Carlo Bay, Création Automne ....2009*