

WINTER

Monte Carlo Bay 2012

Six années que nous nous adonnons avec passion à la cuisine du MCBAY et créons pour vous.
Avec volonté, nous espérons être toujours précis et attentif au goût.
C'est l'œil alerte que nous vivons au rythme du marché orchestré par les saisons.
Ce qui nous importe est de travailler ces bons produits offerts par la nature particulièrement généreuse.

Laissez-vous guider par nos maîtres d'hôtel pour découvrir de près ce que nous souhaitons partager avec vous.

Bienvenue au Blue Bay, les portes sont ouvertes pour un voyage extra sensoriel.

Marcel Ravin and team

LES ESQUISSES

OYSTERS « FINES DE CLAIRE »	Semi vegetable broth made with “ bois d'Inde” Rissole sausage Perrugine	24€
DUCK FOIE GRAS	In juxtaposition of flavors "Crème brûlée / carpaccio / pressed / warm“	27€
GARDEN VEGETABLES	Cooked & Raw winter fruits / Truffle vinaigrette flavoured with cocoa beans	26€
C R A B	Crumbled in a shell of Jerusalem artichoke... Juice of Maracudja	22€
RED GURNARD	Poached in bouillabaisse juice / Aioli of Breaded mussels in white wine	38€



LA RICHELLESSE DE LA SIMPLICITE...

LES MARINES

SCALLOPS | Pan-fry with kumbawa | 32€
Papardelle and pumpkin flavoured with parmesan

MEDITERANEAN SEA BASS | With artichoke / | 48€
Shell emulsion & green vegetables

C O D | Confit with lemon albedo / | 36€
Popcorn & winter vegetables

S O L E | In Thin fillet of bread gingerbread, | 40€
Beet & Sardinia fregola

LES SANGUINES

BEEF FILET FROM SALLERS | Panfried with cramberries / igrname croquette / celeri | 46€

SADDLE OF LAMB | Cooked in a casserole ... | 36€
Coconut "Dombre" flavoured with Basque chorizo

DUCKLING | In two firings | 34€
The Supreme with hazelnut from Piémont
Legs in quinoa "barbajuans"

DEVENU CLASSIQUE DANS NOS CUISINES

THE BUTCHER
CHOICE*

Meats, poultry, game.....cooked for you !!

MEDITERANEAN
SEA BREAM

A la plancha / south vegetables with aioli
48 €

BUTTERNUT

At the end of mace velvety
20 €

RISOTTO
VIALONE NANO

Toast brioche pastry with tangerine peel

Green vegetables / grated mellanosporum truffle

30 €

**Prices vary according to market products*

S U C R E & S A L E

LES FROMAGES

Sélection de fromages affinés d'ici & d'ailleurs.



G O U R M A N D I S E SFrédéric & Team

14€

C
O
N
T
E
M
P
O
R
A
I
N

Floating Islands / poached pear with tonka bean /
Milk caramel

Interpretation of a cigar chocolate / café...*con Lecche*

Coconut panna cotta, green apple refreshed

Bolero of exotic fruits with sesame
Pineapple / Passion / Mango

Transparency chocolate / praline flavoured with tonka bean

