

Chers convives,

C'est avec joie que je vous reçois au sein de ce lieu singulier qu'est le Beau Rivage Palace. Je me réjouis à l'idée que vous puissiez découvrir ici un terroir inspirant que j'affectionne tout particulièrement.

C'est dans ce pays riche de traditions, de vignes, d'élevage, de maraichage, que j'ai à cœur, avec mon équipe, de sublimer le savoir-faire de nos producteurs et éleveurs. Depuis plus de 10 ans j'arpente cette terre authentique et rencontre ceux qui la cultivent pour en extraire la quintessence.

Pour cuisiner, associer, créer des fils invisibles entre les ingrédients, il faut connaître et comprendre les produits, en deviner toutes les facettes. La Suisse me fascine pour sa sérénité, sa force, et surtout sa sincérité qui m'émeut et que j'aime retranscrire dans ma cuisine. Pour autant j'aurais à cœur de vous faire découvrir des produits issus d'univers différents dans une volonté d'ouverture sur le monde pour lequel j'entretiens une curiosité essentielle.

J'espère qu'à votre tour vous serez touchés par la grâce de ces multiples ingrédients et que je saurais éveiller en vous une émotion gustative.

Je vous souhaite un merveilleux voyage et je vous remercie de la confiance que vous nous portez.



Anne-Sophie

EN AUTOMNE**LES ENTRÉES**

LA FÉRA DU LAC LÉMAN	75.-
marinée et fumée au shiso vert et géranium rosat vinaigrette lactique, crème double de la Gruyère œufs de brochets fumés	
LE BERLINGOT VÉGÉTAL	62.-
cœur coulant de champignons et premières girolles à la fève tonka et whisky Nikka consommé infusé à l'estragon du Mexique	
LA TOMATE PLURIELLE	65.-
naturellement explosive consommé rafraîchi à la verveine, absinthe et café d'Éthiopie crème glacée à la burrata fumée	

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

LE HOMARD BLEU	125.-
légèrement fumé betteraves plurielles réduction tannique, fruits noirs, rose et eucalyptus	
L'OMBLE CHEVALIER DU LAC LÉMAN	105.-
laqué sur le barbecue premiers choux de Mathieu Cuendet beurre blanc à la menthe, coriandre et livèche	
LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR « JACQUES PIC »	280.-
pour les inconditionnels du plat mythique de mon Père créé en 1971 avec 30 g de caviar Oscietre	

LES VIANDES

LE RIS DE VEAU EN COQUE DE CIRE D'ABEILLE	105.-
délicatement parfumé à la Reine des prés maïs grillé et safran, condiment café jus corsé	
L'AGNEAU DE MONTAGNE D'ALPSTEIN	115.-
le carré et la selle rôtis marinés à la feuille de figuier et de cerisier figue au thé genmaicha et mezcal	
LE CHEVREUIL	110.-
mariné à la lie de saké cerfeuil tubéreux châtaignes et cédrat panaché	

LES GOURMANDISES

40.-

CHOCOLAT MISO SUISSE

mousse légère au sobacha et grué de cacao
caramel à l'orange
sorbet cacao et baie de verveine

LE VACHERIN A LA MURE SAUVAGE DE MATHIEU CUENDET

cumin et vanille fumée
sorbet mûre et shiso pourpre

LE RAISIN CHASSELAS

esprit du Botrytis Cinerea
pain perdu au vin jaune, crème légère au safran
glace au miel du jardin et Jurançon

LE MILLE FEUILLE BLANC

crème légère à la vanille de Tahiti
fine gelée au jasmin
émulsion au poivre Voatsiperifery

VUE LAC EN AUTOMNE

270.- (sans homard)

320.- (menu complet)

L'AMUSE-BOUCHE**LA FÉRA DU LAC LÉMAN**

marinée et fumée au shiso vert et géranium rosat
vinaigrette lactique, crème double de la Gruyère
œufs de brochets fumés

LE BERLINGOT VÉGÉTAL

cœur coulant de champignons et premières girolles
à la fève tonka et whisky Nikka
consommé infusé à l'estragon du Mexique

LE HOMARD BLEU

légèrement fumé
betteraves plurielles
réduction tannique, fruits noirs, rose et eucalyptus

L'OMBLE CHEVALIER DU LAC LÉMAN*

laqué sur le barbecue
premiers choux de Mathieu Cuendet
beurre blanc à la menthe, coriandre et livèche

LE CHEVREUIL

mariné à la lie de saké
cerfeuil tubéreux
châtaignes et cédrat panaché

LE SAINT-MARCELLIN

crème glacée à la bière et au mélilot

LE COING**LE RAISIN CHASSELAS**

esprit du Botrytis Cinerea
pain perdu au vin jaune, crème légère au safran
glace au miel du jardin et Jurançon

OU

LE VACHERIN A LA MURE SAUVAGE DE MATHIEU CUENDET

cumin et vanille fumée
sorbet mûre et shiso pourpre

OU

CHOCOLAT MISO SUISSE

mousse légère au sobacha et grué de cacao
caramel à l'orange
sorbet cacao et baie de verveine

*** LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR « JACQUES PIC »**

pour les inconditionnels du plat mythique de mon Père créée en 1971
supplément CHF 50.- en remplacement du Turbot

Menu servi pour l'ensemble des convives