

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 maraîchage, 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 HC

VUE LAC AU PRINTEMPS

290.- (sans homard)
340.- (menu complet)

Accord création sans alcool en supplément à 160.-
Accord helvétique en supplément à 190.-
Accord Découverte du monde en supplément à 250.-
Accord de Légende en supplément à 500.-

L'ASPERGE VERTE « RICOLA » ©

petites pousses amères légèrement mentholées, sauge et sureau
coulis végétal au verjus du domaine Paccot

LES BERLINGOTS ©ASP

fumés aux sarments du Lavaux
cœur coulant fondue « moitié-moitié »
petits pois parfumés à la reine des prés
jus pressé des cosses, curcuma de Borex fermenté et fève tonka

LA LOTTE DE PETITS BATEAUX*

imprégnée à la feuille de cédrat et au poivre d'absinthe ©ASP
racines de pissenlits sauvages et lard sec du Valais
coulis d'ail des ours et mayonnaise chaude à la livèche

LE HOMARD BLEU

cuit au barbecue
asperges blanches rôties au miel toutes fleurs
sabayon au curry de madras et à la fleur d'oranger

LE RIS DE VEAU FERMIER SUISSE

ris de veau au gruyère caramel
artichaut camus rôti
feuille de câprier, poivre millésimé et café d'Ethiopie

LE BLEU DE LA GRUYÈRE

sobacha soufflé
glace verjus et fleurs de cerisier

LA FRAMBOISE

en tartelette
mousse légère à l'aspérule odorante
sorbet shiso

OU

LA FRAISE

confite et en sorbet
aromatisée au thé genmaicha et geranium rosat
riz au lait crémeux de Camargue

OU

LE CHOCOLAT ORIADO

panna cotta à la feuille de combava
crémeux au chocolat et à la fève de tonka
sorbet à l'oseille et à la menthe poivrée

*LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR « JACQUES PIC »

*pour les inconditionnels du plat mythique de mon Père crée en 1971
supplément CHF 70.- en remplacement de la Lotte.*

AU PRINTEMPS**LES ENTRÉES**

LA FÉRA DU LAC LÉMAN	75.-
marinée et fumée au shiso vert et géranium rosat vinaigrette lactique à la crème double de la Gruyère œufs de brochets fumés	
LES BERLINGOTS ©ASP	65.-
fumés aux sarments du Lavaux cœur coulant fondue « <i>moitié-moitié</i> » petits pois parfumés à la reine des prés jus pressé des cosses, curcuma de Borex fermenté et fève tonka	
L'ASPERGE VERTE « RICOLA » ©	65.-
petites pousses amères légèrement mentholées, sauge et sureau coulis végétal au verjus du domaine Paccot	

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

LA LOTTE DE PETITS BATEAUX	115.-
imprégnée à la feuille de cédrat et au poivre d'absinthe ©ASP racines de pissenlits sauvages et lard sec du Valais coulis d'ail des ours et mayonnaise chaude à la livèche	
LE HOMARD BLEU	125.-
cuit au barbecue asperges blanches rôties au miel toutes fleurs sabayon au curry de madras et à la fleur d'oranger	

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR « JACQUES PIC »	290.-
pour les inconditionnels du plat mythique de mon Père créé en 1971 avec 30 g de caviar Kristal	

LES VIANDES

L'AGNEAU APPENZELLER DES ALPES SUISSES	140.-
maturé au garum de pollen tartelette à la cire d'abeille, ricotta de brebis et Appenzeller vieux premières fleurs de printemps et condiment safrané	
LE VEAU ANGUS DE L'ALPSTEIN	125.-
le carré mariné à l'anchois et à l'algue kombu bonbons de côtes de blettes à l'ail noir de Bremblens jus de veau rafraîchi au vieux Xérès	
LE RIS DE VEAU FERMIER SUISSE	115.-
ris de veau au gruyère caramel artichaut camus rôti feuille de câprier, poivre millésimé et café d'Ethiopie	

Origine des viandes : Suisse

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES 35.-

LES GOURMANDISES 40.-

LA FRAMBOISE

tartelette en fine feuilles croustillantes
mousse légère à l'aspérule odorante
sorbet shiso

LA FRAISE

confite et en sorbet
aromatisée au thé genmaicha et geranium rosat
riz au lait crémeux de Camargue

LE CHOCOLAT ORIADO

panna cotta à la feuille de combava
crémeux au chocolat et à la fève de tonka
sorbet à l'oseille et à la menthe poivrée

LE MILLE FEUILLE BLANC

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

LE MIDI PLAISIR 160.-

Du Mardi au Vendredi

Accord mets et vins en supplément 60.-
(deux verres de vins, une eau et une boisson chaude)

LA FÉRA DU LAC LÉMAN

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

LE VEAU ANGUS DE L'ALPSTEIN

le carré mariné à l'anchois et à l'algue kombu
bonbons de côtes de blettes à l'ail noir de Bremblens
jus de veau rafraîchi au vieux Xérès

LA FRAISE

confite et en sorbet
aromatisée au thé genmaicha et geranium rosat
riz au lait crémeux de Camargue
