

C A F É
B E A U - R I V A G E

1 5 . 1 0 . 2 5
C É L É B R A T I O N
D E L A C H A S S E



Roe deer carpaccio gravlax,
quince pickles, roasted chestnut shavings

Butternut squash ravioli stuffed
with shredded wild duckling leg,
juniper berry infused broth

Grilled red deer fillet on Japanese barbecue,
sautéed porcini mushrooms with sage,
green peppercorn sauce

Hare à la royale stuffed with duck foie gras,
buckwheat spätzli, cocoa sauce

Chestnut biscuit, poached black figs,
mulled wine sorbet

Carpaccio de chevreuil en gravlax,
pickles de coing, copeaux de marrons torréfiés

Ravioles végétales de butternut farcies
à l'effiloché de cuisses de canette sauvagine,
bouillon infusé aux baies de genièvre

Filet de cerf grillé au barbecue japonais,
poêlée de bolets à la sauge, jus au poivre vert

Lièvre à la royale farci au foie gras de canard,
spätzli au sarrasin, sauce cacao

Biscuit châtaigne et figues noires pochées,
sorbet au vin chaud

Accord mets et vins

2023 IGP Collines Rhodaniennes, Viognier de Rosine

2022 Valais, Marsanne, Réserve Vieilles Vignes
2023 Côtes-du-Rhône, Le Temps est Venu

2020 Valais, Pinot Noir, L'Enfer du Plaisir
2022 IGP Collines Rhodaniennes, Syrah de Rosine

2018 Valais, Cornalin, L'Enfer du calcaire en magnum
2022 Côte-Rôtie, Mon Village

2018 Valais, Syrah, L'enfer de Patience en magnum
2015 Côte-Rôtie, La Viallière

2018 Valais, L'Enfer du Temps