



Pâques
au Café Beau-Rivage





DIMANCHE 9 AVRIL 2023

FÉVETTES À L'ORIGAN SAUVAGE
ET FROMAGE DE BREBIS DE BARBERÊCHE

Broad beans with wild oregano and Barberêche sheep's cheese

* * *

ROUGET DE PETIT BATEAU AU BARBECUE
BARIGOULE DE VIOLETS DE PROVENCE
À L'ENCRE DE SEICHE ET L'HUILE DE BASILIC

*Grilled wild red mullet
Provence's purple artichokes with squid ink and basil oil*

* * *

DOS DE BAR DE LIGNE ET GROSSES ASPERGES VERTES DU VALAIS
ÉTUVÉES À L'AIL DES OURS ÉMULSION ANIS VERT

*Sea bass fillet, steamed green asparagus from the Valais
wild garlic emulsion*

* * *

LE CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT RÔTI AU POÊLON
MORILLES BLONDES ET PETITS POIS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

*Roasted baby lamb rack
morels, green peas and caramelized onions*

* * *

CROQUANT DE RIZ SOUFFLÉ, RHUBARBE AUX BAIES ROSES

Crispy puffed rice, rhubarb with pink peppercorn

CHF 145.- par personne / per person