



M E N U P Â Q U E S
0 5 . 0 4 . 2 6

Pan-fried Landes duck foie gras,
blond morels stuffed with wild garlic,
mushroom broth infused with wild thyme

Atlantic wild pollack confit with green anise,
grilled oversize green asparagus from Valais,
sabayon with AOP Mund saffron

Swiss farm veal tenderloin in cocotte,
Green peas in different textures,
caramelized spring onions, braised juice

Grand cru chocolate from Madagascar, cocoa gavotte

Foie gras de canard des Landes poêlé,
morilles blondes farcies à l'ail des ours,
bouillon de champignons infusé au thym serpolet

Lieu jaune de l'Atlantique confit à l'anis vert,
grosses asperges vertes du Valais grillées,
sabayon au safran AOP de Mund

Mignon de veau fermier suisse cuit à l'étouffée,
petits pois en textures,
oignons nouveaux caramélisés, jus perlé

Chocolat grand cru de Madagascar, gavotte cacao

C A F É

B E A U - R I V A G E