

C A F É  
B E A U - R I V A G E



M E N U  
1 1 . 0 5 . 2 5

Thin slices of Chamby Arctic char  
marinated with kaffir lime, crunchy vegetables,  
ginger and honey vinaigrette

30.-

---

Pan-seared Alpstein lamb  
spring vegetables in a navarin stew,  
wild garlic emulsion

54.-

---

Gariguette strawberry  
and geranium rosa delight

18.-

Fines tranches d'omble de Chamby  
marinées au citron combawa, légumes croquants,  
vinaigrette gingembre et miel

30.-

---

Agneau de l'Alpstein minute,  
légumes de printemps façon navarin,  
émulsion à l'ail des ours

54.-

---

Délice fraises gariguette  
et géranium rosa

18.-