

C A F É
B E A U - R I V A G E



C É L É B R A T I O N
D E S M A M A N S

Omble chevalier du lac légèrement fumé,
bouillon de petit pois et agastache,
navets de Bremblens marinés

Lightly smoked Arctic char from Lake Geneva,
green pea and agastache broth, pickled turnips from Bremblens

30.-

Ris de veau fermier suisse cuisiné au poêlon,
morilles fraîches et asperges vertes du Valais,
espuma au vin de voile

Swiss farm-raised sweetbreads cooked in a pan,
fresh morels and Valais green asparagus, “vin de voile” espuma

58.-

Pavlova fraise Gariguettes et fleur de sureau

Gariguettes strawberry pavlova and elderflower

18.-