

MENU DU NOUVEL AN

LES PRÉMICES

L'OURSIN

en clair-obscur
soja noir au whisky,
pomme chanteclerc et capucine

LES BERLINGOTS ©ASP

A la fondue fribourgeoise
velouté de châtaignes au macis, reine des prés et
truffe blanche d'Alba

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR TSAR IMPERIAL

comme l'aimait mon père Jacques Pic -1971-

LE CHAUSSON À LA TRUFFE NOIRE

Tuber melanosporum
ail noir, safran et Amaretto

LE RIS DE VEAU

au Gruyère caramel, cardon du Canton de Vaud
truffe noire

LA TÊTE DE MOINE

au naturel et cuisinée
tartelette Mont-Blanc et truffe blanche d'Alba

LE CHOCOLAT

en alvéole
nid d'abeille, thé hojicha cubèbe

AMUSE-BOUCHE

SEA URCHIN

clair-obscur
black soya infused with whisky
chanteclerc apple and nasturtium

LES BERLINGOTS ©ASP

fribourgeoise fondue
chestnut velouté with mace and meadowsweet
white truffle from Alba

THE CAVIAR TSAR IMPERIAL SEA BASS

the way my father Jacques Pic used to love it in 1971

BLACK TRUFFLE WELLINGTON

Tuber melanosporum
black garlic, saffron and Amaretto

VEAL SWEETBREAD

with Gruyère caramel, cardoon from Vaud canton
and black truffle

TÊTE DE MOINE

natural and cooked
Mont-Blanc tartelet, white truffle

CHOCOLATE

In cells
Honeycomb, hojicha cubeb tea



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE