PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE

L A V I A R H Ô N A

LES PRÉMICES

L'ASPERGE BLANCHE PLURIELLE
grillée
sabayon au curry de Madras et café du Kenya

LE BOEUF SIMMENTAL MATURÉ
imprégné à l'ail noir de Bremblens et à la vanille fumée
tartelette d'artichaut à la moelle et noisettes vaudoises
sabayon au citron caviar Faustrime

LE CHOCOLAT GRAND CRU BOLIVIA
parfumé à la tagète passion de notre jardin
crémeux à la sauge de Nama, glace rafraîchie à la feuille de cardamome

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi. 4 haltes CHF 160.–
Les menus sont sujets à changements selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.

Notre sélection de 2 verres sans alcool, eau dynamisée et boisson chaude en supplément. CHF 40.–
Nos viandes et nos poissons proviennent de Suisse et France et tous nos pains sont faits sur place.
Tous les prix sont en CHF, service et TVA compris.

L E S E N T I E R

LES PRÉMICES

L'ASPERGE BLANCHE PLURIELLE
grillée
sabayon au curry de Madras et café du Kenya

LES BERLINGOTS ©ASP
à la fondue moitié-moitié
morilles farcies à l'ail des ours
consommé de champignons au lierre terrestre

LE BOEUF SIMMENTAL MATURÉ
imprégné à l'ail noir de Bremblens et à la vanille fumée
tartelette d'artichaut à la moelle et noisettes vaudoises
sabayon au citron caviar Faustrime

LE CHOCOLAT GRAND CRU BOLIVIA
parfumé à la tagète passion de notre jardin
crémeux à la sauge de Nama, glace rafraîchie à la feuille de cardamome

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi. 5 haltes CHF 210.–
Les menus sont sujets à changements selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.

Notre sélection de 2 verres sans alcool, eau dynamisée et boisson chaude en supplément.
CHF 40.–

Nos viandes et nos poissons proviennent de Suisse et France et tous nos pains sont faits sur place.
Tous les prix sont en CHF, service et TVA compris.

A C C O R D S

HALTES DE LÉGENDE
Un accord exceptionnel autour des grands classiques et des vins iconiques
400.-

LA DÉCOUVERTE DU DANUBE
Wachau Riesling Smaragd « Spitzer Hochrain » 2006 Weingut Fritz Hirtzberger

LES GRANDS ACCORDS AVEC LE THÉ
Le rituel de thé Vert Golden Treasure Shiracha Tea Répertoire
ET
Pouilly-Fumé « Baron de L » 2006 Domaine de Ladoucette

MINÉRALITÉ COMPLEXE
Pfalz « Im Sonnenschein G.G. » 2017 Weingut Rebholz
OU
Saké Our Rice Field 2022 Nichi Nichi

LE SUBLIME TERROIR DE ROUGE
Pauillac 1er Grand Cru Classé 2001 Château Lafite Rothschild
ET
Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé B 2001 Château Pavie
OU
Châteauneuf-du-Pape « Vielles Vignes » 2016 Domaine de Villeneuve
ET
Châteauneuf-du-Pape « Marie Beurrier » 2014 Domaine Henri Bonneau

DOUCE ÉMOTION
Billecart-Salmon Brut Sous Bois

UN BESOIN DE DOUCEUR
Boisson créative « Last Pic »
OU
Boisson créative « Éclat rosé »
OU
Jurançon 1995 Clos Joliette

ASCENSION INITIATIQUE
Un voyage sensoriel
240.-

SENTIER DES LÉGÈRETÉS
Une promesse d'enivrement sans alcool exaltante
120.-

Expérience Louis XIII (1cl), la cuisine de la Cheffe Anne-Sophie Pic nous permet de proposer un accord audacieux avec cette cuvée de Cognac de la Maison Rémy Martin.
Supplément 60.-

L A C Ô T E

LES PRÉMICES

L'ASPERGE ©RICOLA
aux treize herbes du Valais
imprégnée à la racine d'impératoire et herbes de nos serres

LES BERLINGOTS ©ASP
à la fondue moitié-moitié
morilles farcies à l'ail des ours
consommé de champignons au lierre terrestre

LA FÉRA DU LAC LÉMAN
confite et grillée à la flamme
col rave de notre producteur, rubans d'encornets et bourgeons de sapin
beurre blanc allégé à la bergamote, bâton de réglisse et feuilles d'hortensia
OU
LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR KRISTAL
comme l'aimait mon père Jacques Pic -1971-
supplément 70.-

L'AGNEAU D'ALPAGE D'APPENZELL
imprégné au fromage du Mont Gibloux
compression d'asperges blanches safranées
condiment d'olives noires à la Chartreuse verte
OU
LE BOEUF SIMMENTAL MATURÉ
imprégné à l'ail noir de Bremblens et à la vanille fumée
tartelette d'artichaut à la moelle et noisettes vaudoises
sabayon au citron caviar Faustrime

L'ETIVAZ AOP DES ALPES VAUDOISES
au naturel et cuisiné
écume légère au petit épeautre suisse

LE CHOCOLAT GRAND CRU BOLIVIA
parfumé à la tagète passion de notre jardin
crémeux à la sauge de Nama, glace rafraîchie à la feuille de cardamome
OU
LA RHUBARBE DE VULLY
vacherin lactique à la feuille de cannelier
sorbet rhubarbe au café d'Éthiopie
OU
LE MILLEFEUILLE BLANC DE NOS PRÉS
crème infusée au mélilot
bière vaudoise à la Reine-des-prés

7 haltes CHF 330.–

Les menus sont sujets à changements selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.
Nos viandes et nos poissons proviennent de Suisse et France et tous nos pains sont faits sur place.
Tous les prix sont en CHF, service et TVA compris.

A C C O R D S

HALTES DE LÉGENDE
Un accord exceptionnel autour des grands classiques et des vins iconiques
500.-

LA DÉCOUVERTE DU DANUBE
Wachau Riesling Smaragd « Spitzer Hochrain » 2006 Weingut Fritz Hirtzberger

LES GRANDS ACCORDS AVEC LE THÉ
Le rituel de thé Vert Golden Treasure Shiracha Tea Répertoire
ET
Pouilly-Fumé « Baron de L » 2006 Domaine de Ladoucette

TENSION FLORALE
Pessac-Léognan blanc 2017 Château Smith Haut Lafitte

MINÉRALITÉ COMPLEXE
Pfalz « Im Sonnenschein G.G. » 2017 Weingut Rebholz
OU
Saké Our Rice Field 2022 Nichi Nichi

LE SUBLIME TERROIR DE ROUGE
Pauillac 1er Grand Cru Classé 2001 Château Lafite Rothschild
ET
Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé B 2001 Château Pavie
OU
Châteauneuf-du-Pape « Vielles Vignes » 2016 Domaine de Villeneuve
ET
Châteauneuf-du-Pape « Marie Beurrier » 2014 Domaine Henri Bonneau

DOUCE ÉMOTION
Billecart-Salmon Brut Sous Bois

UN BESOIN DE DOUCEUR
Boisson créative « Last Pic »
OU
Boisson créative « Éclat rosé »
OU
Jurançon 1995 Clos Joliette

ASCENSION INITIATIQUE
Un voyage sensoriel
240.-

SENTIER DES LÉGÈRETÉS
Une promesse d'enivrement sans alcool exaltante
120.-

Expérience Louis XIII (1cl), la cuisine de la Cheffe Anne-Sophie Pic nous permet de proposer un accord audacieux avec cette cuvée de Cognac de la Maison Rémy Martin.
Supplément 60.-

L E S O M M E T

LES PRÉMICES

L'ASPERGE ©RICOLA
aux treize herbes du Valais
imprégnée à la racine d'impératoire et herbes de nos serres

LES BERLINGOTS ©ASP
à la fondue moitié-moitié
morilles farcies à l'ail des ours
consommé de champignons au lierre terrestre

LES ÉCREVISSES DU LAC
bouillon herbacé au géranium rosat et à la racine de gentiane
petits navets de Bremblens vinaigrés

LA FÉRA DU LAC LÉMAN
confite et grillée à la flamme
col rave de notre producteur, rubans d'encornets et bourgeons de sapin
beurre blanc allégé à la bergamote, bâton de réglisse et feuilles d'hortensia
OU
LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR KRISTAL
comme l'aimait mon père Jacques Pic -1971-
supplément 70.-

L'AGNEAU D'ALPAGE D'APPENZELL
imprégné au fromage du Mont Gibloux
compression d'asperges blanches safranées
condiment d'olives noires à la Chartreuse verte
OU
LE BOEUF SIMMENTAL MATURÉ
imprégné à l'ail noir de Bremblens et à la vanille fumée
tartelette d'artichaut à la moelle et noisettes vaudoises
sabayon au citron caviar Faustrime

L'ETIVAZ AOP DES ALPES VAUDOISES
au naturel et cuisiné
écume légère au petit épeautre suisse

LE CHOCOLAT GRAND CRU BOLIVIA
parfumé à la tagète passion de notre jardin
crémeux à la sauge de Nama, glace rafraîchie à la feuille de cardamome
OU
LA RHUBARBE DE VULLY
vacherin lactique à la feuille de cannelier
sorbet rhubarbe au café d'Éthiopie
OU
LE MILLEFEUILLE BLANC DE NOS PRÉS
crème infusée au mélilot
bière vaudoise à la Reine-des-prés

8 haltes CHF 390.–

Les menus sont sujets à changements selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.
Nos viandes et nos poissons proviennent de Suisse et France et tous nos pains sont faits sur place.
Tous les prix sont en CHF, service et TVA compris.