

C A F É
B E A U - R I V A G E

M E N U
S A I N T - V A L E N T I N
1 4 . 0 2 . 2 4



Amuse-bouche

Lake Geneva char slightly smoked,
marinated with dill and plankton,
creamy sauce with cauliflower and bergamot lemon

Normandy sea scallops with black truffle,
parsley root, Piedmont hazelnut beurre blanc

Pan-fried Alpine mignon veal
with churning butter, braised radicchio salad
with dried fruits, reduced veal juice

Kissabel apple in different textures,
Fiji islands candied ginger and pink praline

Amuse-bouche

L'Ombre du Lac Léman légèrement fumé,
mariné à l'aneth et au plancton,
crémeux de chou-fleur et citron bergamote

Noix de Saint-Jacques de Normandie contisées à la truffe noire,
persil tubéreux, beurre blanc à la noisette du Piémont

Mignon de veau des Alpes cuisiné au poêlon,
trévis flamme braisée aux fruits du mendiant,
jus réduit

Pomme Kissabel en différentes textures,
gingembre confit des îles Fidji et praline rose