

SOIRÉE
MILLÉSIME

Huître légèrement pochée, concombre, condiment au pamplemousse
Lightly poached oyster, cucumber, grapefruit relish

Beignet de gruyère AOP, caramel et miel de nos ruches
Gruyère AOP fritter, caramel, and honey from our hives

Pressé de foie gras de canard au vin chaud, croustillant de pain d'épices
Pressed duck foie gras with mulled wine, gingerbread crisp
Magnum Laurent-Perrier Grand Siècle Itération 23 brut

♦ ♦ ♦

Tartelette de bolets en persillade, jaune d'œuf confit, sabayon et râpé de truffe noire de Bonvillars
Porcini mushroom tartlet with persillade sauce, confit egg yolk,
sabayon and grated black truffle from Bonvillars
Pessac-Léognan, Château Haut-Brion 2007

♦ ♦ ♦

Homard breton grillé, raviole des coudes, betterave crapaudine cuisinée au curry rouge
Grilled Brittany blue lobster, claw ravioli, beetroot in "crapaudine" with red curry
Pauillac, Château Latour 2014

♦ ♦ ♦

Rouget barbet en portefeuille, jus d'arrêtes brun, pétales d'oignon de Roscoff et pâte d'olives taggiasche
Red mullet, brown fish bone sauce, Roscoff onion petals and Taggiasche olive paste
Pauillac, Château Lafite-Rotschild 1998

♦ ♦ ♦

Pomme de ris de veau fermier croustillante, topinambour fumé, noisettes suisses, émulsion sobacha
Grass-fed veal sweetbread, smoked Jerusalem artichoke, Swiss hazelnuts, sobacha emulsion
Margaux, Château Margaux 1989

♦ ♦ ♦

Poitrine de pigeon de Bresse rôtie sur coffre, tourte d'abats, courge butternut
en différentes textures, jus réduit au genièvre torréfié
Roasted Bresse pigeon breast, giblet pie, butternut squash in various textures,
reduced jus with roasted juniper berries
Pauillac, Château Mouton Rotschild 2006

♦ ♦ ♦

Soufflé à la mandarine et pistils de safran de Mund AOP
Mandarin soufflé with Mund AOP saffron threads
Sauternes, Château d'Yquem 1995

♦ ♦ ♦

Mignardises



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND