

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,  
trévisse flamme braisée aux fruits du mendiant,  
jus réduit

---

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

S E R V I C E  
E N C H A M B R E



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

Line caught sea bass carpaccio,  
yuzu sphere, cucumber with caviar

---

Snacked Normandy sea scallops,  
Jerusalem artichoke purée with vanilla,  
grand cru coffee emulsion

---

Pan-fried Swiss veal filet,  
foie gras tortellini, grated black truffle

---

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

140.– per person + 15.– delivery fee

**Carpaccio de bar de ligne,  
bille yuzu, concombre au caviar**

---

**Saint-Jacques de Normandie snackées,  
purée de topinambour à la vanille,  
émulsion café grand cru**

---

**Mignon de veau du pays cuisiné au poêlon,  
tortellini au foie gras, rapé de truffe Melanosporum**

---

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

**140.– par personne + 15.– service en chambre**