

CAFÉ  
BEAU-RIVAGE

NOËL

25.12.2024

Amuse-bouche



Duck foie gras terrine with gingerbread, ginger apple chutney  
and flaky brioche with salt flower



Line caught Brittany sole fish stuffed with mushrooms  
and crayfish from the lake, braised leeks with Piedmont hazelnuts



Pan-roasted Swiss veal saddle,  
celery ravioli with grand cru coffee, full-bodied juice



Beau-Rivage Palace Signature Yule log

Amuse-bouche



Mi-cuit de foie gras de canard au pain d'épices,  
chutney pomme-gingembre et brioche feuilletée à la fleur de sel



Sole des côtes bretonnes farcie aux champignons  
et écrevisses du lac, poireaux étuvés aux noisettes du Piémont



Selle de veau du pays cuisinée au sautoir,  
raviole de céleri et café grand cru, jus corsé



Bûche Signature du Beau-Rivage Palace