



NOËL

25.12.2025

Amuse-bouche

Duck foie gras terrine with dried fruits,
pear compote with aged balsamic vinegar,
toasted brioche

Monkfish medallion from the Breton coast,
Swiss chard ravioli mariniere style,
seaweed beurre blanc sauce

Pan-seared roe deer chop,
pressed celeriac with black truffle,
infused Malabar pepper sauce

The Beau-Rivage Palace signature yule log

185.–

Amuse-bouche

**Terrine de foie gras de canard aux fruits secs,
compotée de poire au vieux balsamique,
brioche toastée**

**Médallion de lotte des côtes de bretonnes,
ravioles de bettes façon marinière,
beurre blanc aux algues**

**Côte de chevreuil rôtie au sautoir,
pressé de cèleri à la truffe noire,
jus infusé au poivre de Malabar**

La bûche signature du Beau-Rivage Palace

185.–

C A F É

B E A U - R I V A G E