

C A F É
B E A U - R I V A G E

S A I N T -
— S Y L V E S T R E

3 1 . 1 2 . 2 0 2 4

Amuse-bouche

Pan-seared Dublin bay prawn, citrus sorbet,
grapefruit vinaigrette with samphire

Pithiviers with kale and duck foie gras,
truffled Périgourdine sauce

Turbot fillet with cedrat lemon leaves,
confit Geneva AOP cardoons, caviar mousseline butter

Roasted pigeon, thigh and gilet ravioli, beetroot,
jus infused with black garlic and barberry

Williams pear entremet,
candied chestnuts, lychee sorbet

Amuse-bouche

Langoustine snackée, sorbet aux agrumes,
vinaigrette au pamplemousse et salicorne

Pithiviers de chou frisé et foie gras de canard,
jus d'une périgourdine truffée

Filet de turbot aux feuilles de cédrat,
cardons épineux genevois AOP confits, beurre mousseline au caviar

Pigeon rôti, raviole de cuisses et d'abattis,
betterave au sel, jus infusé à l'ail noir et épine-vinette

Entremet poire Williams,
marrons glacés, sorbet au litchi