

C A F É
B E A U - R I V A G E



M E N U
0 1 . 0 8 . 2 4

Amuse-bouche

Escabeche-style Lake Geneva perch fillets,
confit rainbow tomatoes from Cuendet market garden,
fresh herb oil

White fera from Pêcherie d'Ouchy, Zephyr zucchini,
cherries and fresh almonds,
passion fruit marigold-infused beurre blanc sauce

Thick-cut dry-aged Avenches beef on the bone,
sautéed Swiss chard and fresh anchovies,
pommes soufflées, pearled jus

Valais apricot, Gruyère double cream smoked
with Tahitian vanilla

Amuse-bouche

**Filets de perche du lac Léman façon escabèche,
tomates plurielles confites de la famille Cuendet,
huile aux herbes fraîches**

**Féra nacrée de la Pêcherie d'Ouchy, courgettes zéphyr,
cerises et amandes fraîches,
beurre blanc infusé à la tagète passion**

**Tranches épaisses de bœuf d'Avenches rassis sur os,
tombée de côtes de bettes et anchois frais,
pommes soufflées et jus perlé**

**Abricot du Valais, crème double de la Gruyère
fumée à la vanille de Tahiti**