

C A F É  
B E A U - R I V A G E



M E N U  
0 1 . 0 8 . 2 6

Amuse-bouches

Assorted Bremblens zucchini tartlet,  
Lake Geneva fera fillet, Swiss caviar sauce

Confit trout from the Ouchy Fishery with nasturtium leaves,  
Savagnin beurre blanc, pan-fried chanterelles

Smoked Swiss farm veal tenderloin,  
crispy garden herb-cruste d sweetbreads,  
Camus artichoke "rose," Nyons black olive jus

Pavlova with wild Gotthard Pass blueberries and basil

Amuse-bouches

**Tartelette de courgette plurielles de Bremblens,  
cœur de filet de fera du lac, sauce au caviar suisse**

**Truite de la pêcherie d'Ouchy confite aux feuilles de capucine,  
beurre blanc au Savagnin, poêlée de chanterelles**

**Mignon de veau fermier suisse fumé,  
ris de veau croustillant aux herbes du jardin,  
rose d'artichaut Camus, jus à l'olive noire de Nyons**

**Pavlova aux myrtilles du Gotthard et basilic**