

C A F É
B E A U - R I V A G E

MENU DES FESTIVITÉS DU 1^{ER} AOÛT 2025

Amuse-bouches

Écrevisses du lac, consommé des têtes infusé à la citronnelle,
tomates et courgettes plurielles confites
Lake Geneva crayfishes, consommé infused with lemongrass,
candied tomato and zucchinis

Filet de féra grillé à la flamme,
déclinaison de concombre de Bremblens, sabayon à l'agastache
Flame-grilled féra fillet,
Bremblens cucumber variation, agastache sabayon

Mignon de veau d'Appenzell aux olives,
aubergine à la coriandre, jus perlé à la feuille de figuier
Appenzell veal tenderloin with olives,
eggplant with coriander, fig leaf pearly jus

Calisson à l'abricot du Valais et au lait d'amande douce
Valais apricot calisson with sweet almond milk

CHF 180.-