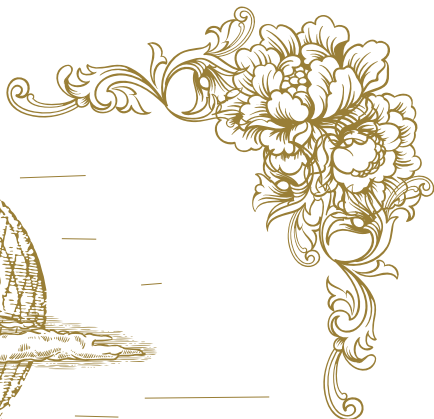
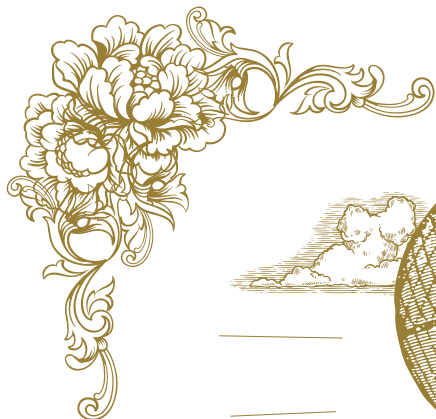




Un Air de Fête



Café
BEAURIVAGE



Réveillon de Noël

24 décembre 2023

Amuse-bouche



Pressé de foie gras de canard et artichauts Camus,
truffe noire *Melanosporum* et brioche feuilletée

*Terrine of duck foie gras with Camus artichokes,
Melanosporum black truffle & puff pastry brioche*



Langoustines grillées au charbon de bois
bouillon mousseux de pinces,
mangue et yuzu au piment doux

*Charcoal-grilled Dublin prawns
foamy crab bisque, mango & yuzu with sweet pepper*



Filet mignon de veau du pays rôti,
courge butternut à la fleur de Cazette, jus au Marsala

*Roasted Swiss veal filet mignon,
butternut squash with Cazette flower, Marsala juice*

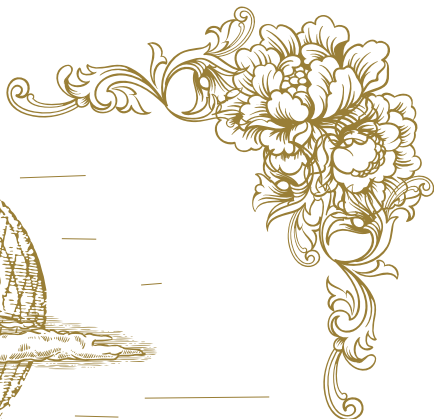
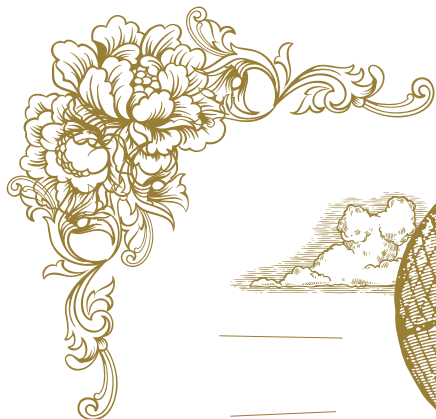


Baba aux épices de Noël,
mandarine en différentes textures et crémeux spéculoos

*Baba with Christmas spices,
mandarin in different textures & creamy speculoos*

CHF 210.-





Un Air de Fête



Café
BEAURIVAGE

Menu de Noël

25 décembre 2023

Amuse-bouche

♦ ♦ ♦

Fines tranches de saumon Suisse Lachs légèrement fumées,
billes de pomme verte-anis, crème glacée au raifort et shiso

*Lightly smoked slices of Swiss Lachs salmon,
green apple-anise spheres, horseradish & shiso ice cream*

♦ ♦ ♦

Dos de bar côtier rôti au beurre d'algues,
raviole de coquillages et topinambours, émulsion iodée

*Line-caught sea bass loin with seaweed butter,
seashell & Jerusalem artichoke ravioli, iodine foam*

♦ ♦ ♦

Poitrine de chapon fermier,
chou farci au foie gras et truffe noire,
jus corsé au Païen du Valais

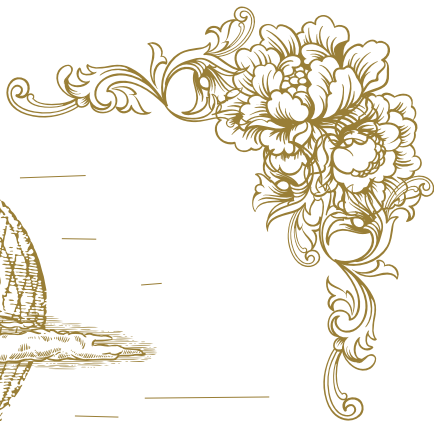
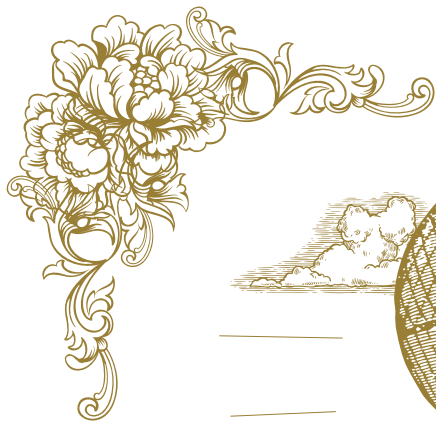
*Free-range capon breast,
cabbage stuffed with duck foie gras and black truffle,
sauce with Païen grape from the Valais*

♦ ♦ ♦

Barre chocolat grand cru Maracaibo,
moelleux noisette fourré au fruit de la passion

*Grand cru Maracaibo chocolate log,
hazelnut melted heart cake stuffed with passion fruit*

CHF 180.-



Un Air de Fête



CAFÉ
BEAURIVAGE

Réveillon du Nouvel An

31 décembre 2023

Amuse-bouche

♦ ♦ ♦

Féra du lac et lard de Colonnata,
grosse asperge verte de Roques-Hautes, crème glacée à l'oseille
*Féra from lake Geneva & Colonnata bacon,
oversize green asparagus from Roques-Hautes, sorrel ice cream*

♦ ♦ ♦

Saint-Jacques de Normandie grillées,
cresson de fontaine et gnocchi à la truffe blanche
Grilled Normandy scallops, watercress & white truffle gnocchi

♦ ♦ ♦

Filet de turbot cuisiné meunière,
salsifis fondants, jus d'arêtes au vinaigre de Xérès millésimé
*Turbot filet cooked "meunière",
buttered salsify, caramelized fish bone sauce with Vintage Xérès vinegar*

♦ ♦ ♦

Côte de chevreuil rôtie aux baies de genièvre,
pressé de coings, céleri pomme et cynorhodon,
sauce grand veneur

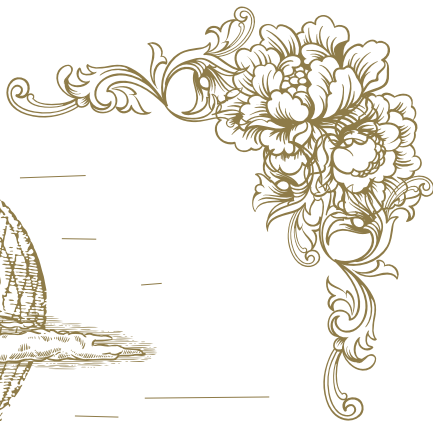
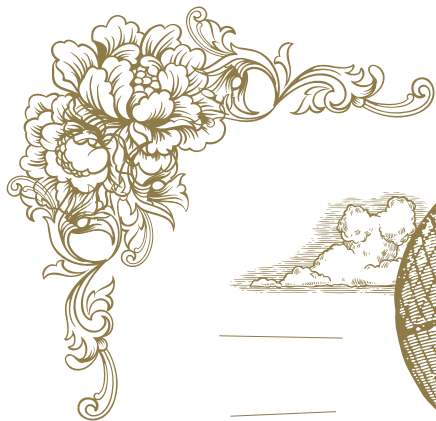
*Roasted venison chop with juniper berries
quince pressé, celery and rosehip,
grand veneur sauce*

♦ ♦ ♦

Carré blanc à la noix de coco et pamplemousse rose,
baies de Batak
White "carré" with coconut & pink grapefruit, Batak berries

CHF 290.-





Un Air de Fête



Réveillon du Nouvel An

31 décembre 2023

Huître spéciale Gillardeau N°2, sauce ponzu au yuzu, truffe d'hiver, daïkon
Special Gillardeau N°2 oyster ponzu sauce with yuzu, winter truffle, daikon

♦ ♦ ♦

SUSHIS ET SASHIMIS

NIGIRI: sérieole et tobiko – toro – langoustine – corail d'oursin

NIGIRI: amberjack with tobiko – toro - Dublin bay prawn - sea urchin coral

SASHIMI: Saint-Jacques de Normandie – ventrêche de saumon – bar

SASHIMI: Normandy scallops - salmon belly - sea bass

ROLL: crabe bleu en mue

soft Shell crab

♦ ♦ ♦

TEMPURA

Gambas et sélection de légumes, sauce tentsuyu

Prawns & selection of vegetables, tentsuyu sauce

♦ ♦ ♦

TEPPAN YAKI

Filet de Black Angus Suisse, carottes en purée et rôties au miso, shiitakes

Swiss Black Angus tenderloin, mashed and roasted carrots with miso, shiitakes

♦ ♦ ♦

Soupe miso aux coquillages

Seashell miso soup

♦ ♦ ♦

Cheesecake japonais au matcha, macaron et crème fouettée

Japanese matcha cheesecake, macaron & whipped cream

CHF 185.-

