

PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE

LES O M M E T

LES PRÉMICES

LA TOMATE DE LA FAMILLE CUENDET

dans sa coque croustillante
vanille fumée, lavande, crème glacée carvi

LES BERLINGOTS ©ASP

fromage de brebis du canton de Neuchâtel
fleur de courgette
bouillon végétal à la tagète passion et verveine de notre jardin

LE HOMARD BLEU DE BREMBLENS

pêches blanches rôties et navets de Bremblens
sabayon camomille matricaire et curry floral

LA FÉRA DU LÉMAN

pochée au beurre d'algues
petits pois, cannelle et géranium rosat

OU

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR TSAR IMPÉRIAL

comme l'aimait mon père Jacques Pic -1971-
supplément 70.-

LE VEAU

imprégné à la feuille de cassis
cousin de blettes de Bremblens et yaourt à la sauge péruvienne

OU

L'AGNEAU DU PAYS-D'ENHAUT

imprégné au garum de pollen
laitue de Bremblens rôtie et Chartreuse verte

LE MARÉCHAL CROUSTILLANT

crème glacée à la livèche
bourgeons de sapin et herbes de nos serres

LES ABRICOTS DU VALAIS

en marmelade et sorbet imprégné à la bière du Jorat
émulsion fleur de sureau et reine des prés

OU

LA CERISE DE LA FAMILLE BLONDEL

imprégnée au géranium rosat et au basilic
café d'Éthiopie

OU

LE MILLE-FEUILLE BLANC

monochrome
vanille de Tahiti, jasmin et poivre voatsiperifery

OU

LE CHOCOLAT GRAND CRU BOLIVIA

parfumé à la tagète passion de notre jardin
crémeux à la sauge de Nama et glace à la feuille de cardamome

8 haltes CHF 390.-

Les menus sont sujets à changements selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.

Nos viandes proviennent de Suisse.

Nos poissons proviennent de Suisse et d'Atlantique N.E.

Tous nos pains sont faits maison, exceptée notre sélection de pains sans gluten.

Tous les prix sont en CHF, service et TVA compris.

A C C O R D S

HALTES DE LÉGENDE

Un voyage au coeur des trésors de la cave du Beau-Rivage Palace, entre terroirs iconiques et signatures mythiques.

Ce parcours vous ouvre aussi les portes de découvertes plus confidentielles.

CHF 500.-

L'ASCENSION INITIATIQUE

Un accord autour du vin, avec une attention particulière portée au terroir helvétique, aux sakés et à quelques créations singulières.

CHF 290.-

LE SENTIER DES LÉGÈRETÉS

Un accord sans alcool tout en fraîcheur, mêlant fermentations, thés rares, cafés de caractère et créations de mixologie.

CHF 160.-

Expérience Louis XIII (1 cl), la cuisine de la Cheffe Anne-Sophie Pic nous permet de proposer un accord audacieux avec cette cuvée de Cognac de la Maison Rémy Martin.
Supplement 60.-