

PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE

À L A C A R T E

E N T R É E S

LA TOMATE DE LA FAMILLE CUENDET 65.-
dans sa coque croustillante
vanille fumée, lavande, crème glacée au carvi

LES BERLINGOTS ©ASP 75.-
fromage de brebis du canton de Neuchâtel
velouté de maïs, macis et reine-des-prés

LES HARICOTS VAUDOIS 55.-
feuille de figuier comme une feuille de thé
bourgeons de sapin et eucalyptus

P L A T S

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE 145.-
pêches blanches rôties et navets de Bremblens
sabayon camomille matricaire et curry floral

LE TURBOT DE LIGNE 135.-
pluriel de courgettes de notre producteur
bouillon à la tagète passion et Chartreuse verte

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR TSAR IMPÉRIAL 290.-
comme l'aimait mon père Jacques Pic -1971-

LE VEAU 130.-
imprégné à la feuille de cassis
coussin de blettes de Bremblens et yaourt à la sauge péruvienne

LA CÔTE DE CHEVREUIL DE CHASSE 140.-
marinée et fumée aux baies de genièvre et à la racine de benoîte
tomates confites de fin d'été

F R O M A G E

LE MARÉCHAL CROUSTILLANT 25.-
crème glacée à la livèche
bourgeons de sapin et herbes de nos serres

D E S S E R T S

LA PÊCHE BLANCHE DU VERGER 40.-
baba génépi
crème onctueuse aux herbes de nos montagnes

LES MYRTILLES SAUVAGES 40.-
comme une balade en montagne
chartreuses et vanille fumée

LE MILLE-FEUILLE BLANC 40.-
monochrome
vanille de Tahiti, jasmin et poivre voatsiperifery

LE CHOCOLAT GRAND CRU BOLIVIA 40.-
parfumé à la tagète passion de notre jardin
crèmeux à la sauge de Nama et glace à la feuille de cardamome

A C C O R D S

HALTES DE LÉGENDE

CHF 400.-

Alsace Riesling « Clos Sainte-Hune » 2017 Domaine F.E. Trimbach

Côtes-du-Jura « Rouchamps » 2018 Domaine J-F Ganavat

Bordeaux « Y d'Yquem » 2022 Château d'Yquem

Ou

Champagne « Louis Salmon » 2009 Billecart-Salmon

Neuchâtel « Vieilles Vignes » 2018 Domaine de la Rochette

Et

Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots » 2018 Domaine Prieuré Roch

Ou

Côte-Rôtie 2017 Domaine Jamet

Et

L'Hermitage 2017 Domaine J-L Chave

Coteaux-du-Loir « Vieilles Vignes Éparses » 2020 Domaine Bellivière

IGT Toscana « Ornus dell'Ornellaia » 2011 Tenuta dell'Ornellaia

Ou

Boisson créative : chemin de Saint Bruno

Ou

Sauternes 1er Grand Cru Classé Supérieur 1997 Château d'Yquem

Ou

Porto Colheita 1935 Dom Rozès

L'ASCENSION INITIATIQUE

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

CHF 240.-

LE SENTIER DES LÉGÈRETÉS

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

CHF 120.-

L A C Ô T E

LES PRÉMICES

LES HARICOTS VAUDOIS

feuille de figuier comme une feuille de thé
bourgeons de sapin et eucalyptus

LES BERLINGOTS @ASP

fromage de brebis du canton de Neuchâtel
velouté de maïs, macis et reine-des-prés

LE TURBOT DE LIGNE

pluriel de courgettes de notre producteur
bouillon à la tagète passion et Chartreuse verte

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
coussin de blettes de Bremblens et yaourt à la sauge péruvienne

OU

LA CÔTE DE CHEVREUIL DE CHASSE

marinée et fumée aux baies de genièvre et à la racine de benoîte
tomates confites de fin d'été

LE MARÉCHAL CROUSTILLANT

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

LA PÊCHE BLANCHE DU VERGER

baba génépi
crème onctueuse aux herbes de nos montagnes

OU

LES MYRTILLES SAUVAGES

comme une balade en montagne
chartreuses et vanille fumée

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

7 haltes CHF 330.-

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

Nos viandes proviennent de Suisse et d'Autriche.

Nos poissons proviennent de Suisse et de France.

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

CHF 500.-

Alsace Riesling « Clos Sainte-Hune » 2017 Domaine F.E. Trimbach

Côtes-du-Jura « Rouchamps » 2018 Domaine J-F Ganevat

Champagne « Initial » Jacques Selosse

Bordeaux « Y d'Yquem » 2022 Château d'Yquem

Ou

Champagne « Louis Salmon » 2009 Billecart-Salmon

Neuchâtel « Vieilles Vignes » 2018 Domaine de la Rochette

Et

Vosne-Romanée 1er Cru « Les Suchots » 2018 Domaine Prieuré Roch

Ou

Côte-Rôtie 2017 Domaine Jamet

Et

L'Hermitage 2017 Domaine J-L Chave

Coteaux-du-Loir « Vieilles Vignes Éparses » 2020 Domaine Bellivière

IGT Toscana « Ornus dell'Ornellaia » 2011 Tenuta dell'Ornellaia

Ou

Boisson créative : chemin de Saint Bruno

Ou

Sauternes 1er Grand Cru Classé Supérieur 1997 Château d'Yquem

Ou

Porto Colheita 1935 Dom Rozès

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 spécialité et créations de mixologie.

CHF 160.-

L E S O M M E T

LES PRÉMICES

LES HARICOTS VAUDOIS

feuille de figuier comme une feuille de thé
bourgeons de sapin et eucalyptus

LES BERLINGOTS ©ASP

fromage de brebis du canton de Neuchâtel
velouté de maïs, macis et reine-des-prés

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE

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

LE TURBOT DE LIGNE

pluriel de courgettes de notre producteur
bouillon à la tagète passion et Chartreuse verte

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
coussin de blettes de Bremblens et yaourt à la sauge péruvienne

OU

LA CÔTE DE CHEVREUIL DE CHASSE

marinée et fumée aux baies de genièvre et à la racine de benoîte
tomates confites de fin d'été

LE MARÉCHAL CROUSTILLANT

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

LA PÊCHE BLANCHE DU VERGER

baba génépi
crème onctueuse aux herbes de nos montagnes

OU

LES MYRTILLES SAUVAGES

comme une balade en montagne
chartreuses et vanille fumée

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 cardamom

8 haltes CHF 390.-

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

Nos viandes proviennent de Suisse et d'Autriche.

Nos poissons proviennent de Suisse et de France.

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

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

