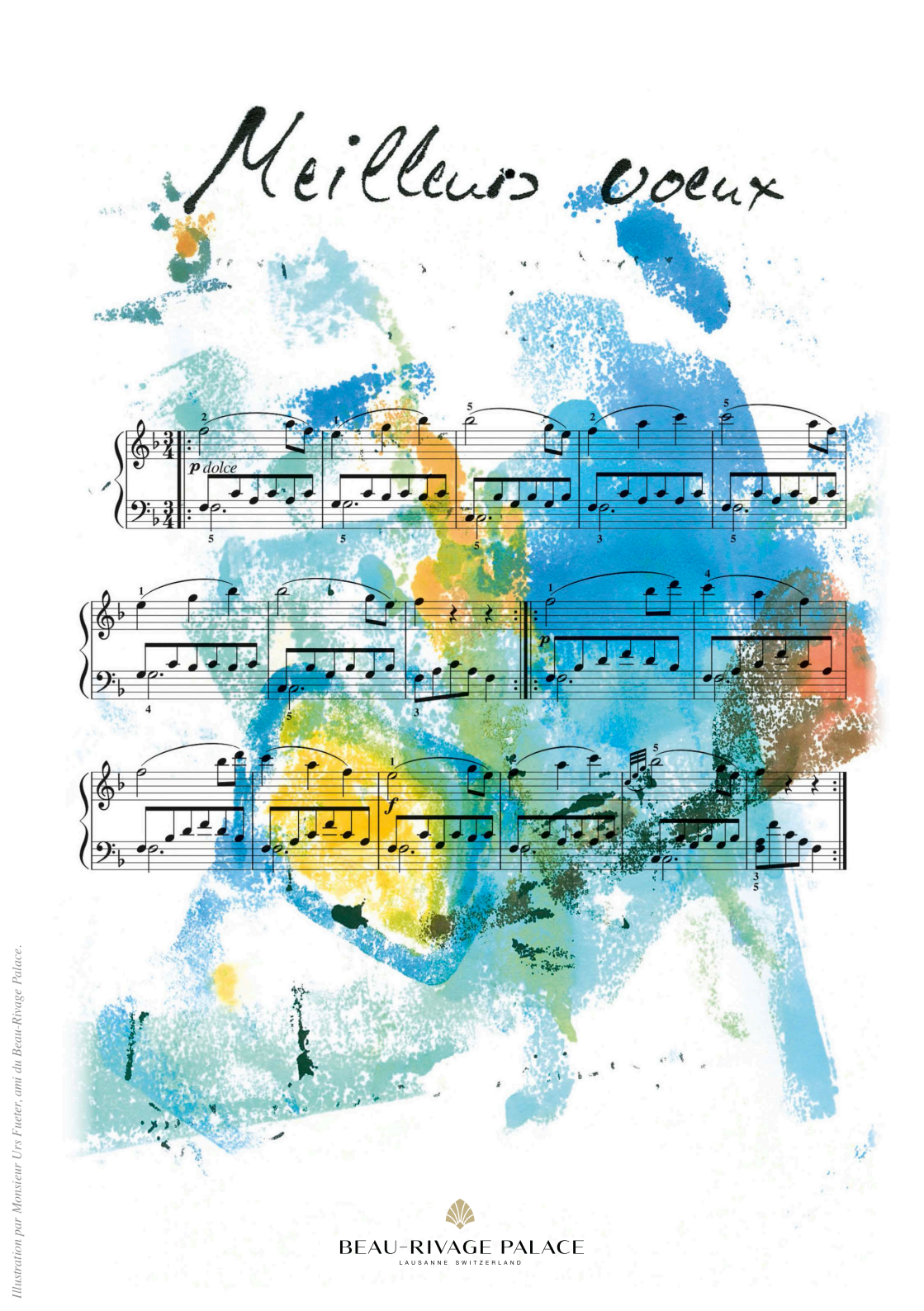


BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND

Illustration par Monsieur Urs Fueter, ami du Beau-Rivage Palace.

CAFÉ
BEAU-RIVAGE

31 DÉCEMBRE 2026

Tourteau de casier mariné au yuzu, sorbet aux feuilles de shiso,
radis Green Meat, vinaigrette perlée
Pot-caught brown crab marinated in yuzu, shiso sorbet,
Green Meat radish, vinaigrette pearls

***

Grosse langoustine rôtie, sabayon au curry vert, raviole végétale
Large roasted Dublin Bay prawn, green curry sabayon, vegetable ravioli

***

Blanc de turbot d'Atlantique cuit au beurre, salsifis à la truffe noire,
sauce des têtes
Butter-seared Atlantic turbot, salsify with black truffle,
shellfish reduction sauce

***

Pigeon du Poitou grillé, cuisses confites,
navet daïkon en textures, jus à la lie de saké
Grilled Poitou pigeon, confit legs, daikon turnip in various textures, sake-lees jus

***

Crémeux au safran et citron caviar, compotée d'agrumes et Champagne rosé
Saffron crémeux with finger lime, citrus compote and rosé Champagne

295.-