PIC

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE

MENU DE NOËL

LA NOIX DE SAINT-JACQUES
en carpaccio, col-rave et truffe noire
sobacha et géranium rosat

LES BERLINGOTS ASP
à la fondue moitié-moitié
champignons sauvages et truffe noire
consommé infusé au café et au carvi

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

LE CHEVREUIL DE CHASSE
en pithiviers
vanille fumée et ail noir, truffe noire

LA TÊTE DE MOINE
au naturelle et cuisinée
tartelette Mont-Blanc et truffe blanche d'Alba

LE CHOCOLAT
en alvéole
nid d'abeille, thé hojicha cubèbe

CHF 450.-

PIC

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE

CHRISTMAS MENU

THE SCALLOP
carpaccio, Kohlrabi and black truffle
sobocha et rose geranium

THE BERLINGOTS ASP
moitié-moitié Swiss fondue
wild mushrooms and black truffle
coffee and caraway infused consommé

THE LINE-CAUGHT SEA BASS WITH TSAR IMPERIAL CAVIAR
the way my father Jacques Pic used to love it in 1971

THE WILD VENISON
pithiviers with black truffle
smoked vanilla and black garlic

THE TÊTE DE MOINE
plain and cooked
Mont blanc tartelet and Alba white truffle

THE CHOCOLATE
in a honeycomb
hojicha tea and cobeb pepper

CHF 450.-