

C A F É
B E A U - R I V A G E



0 3 . 1 0 . 2 4
S Y M P H O N I E
D ' A U T O M N E

Game bird and foie gras pâté en croûte,
Shallot compote with Swiss apple balsamic

Confit wild boar cheek ravioli,
chanterelles and porcini in a rich broth

Venison chop cooked in a pan, parsley root in various textures,
hazelnuts and spiced poached pear

Crispy honey from our hives and roasted Solliès figs

**Pâté en croûte de gibier à plumes et foie gras,
comptée d'échalotes au balsamique de pommes suisses**

**Ravioles de joues de marcassin confites,
chanterelles et bolets au bouillon corsé**

**Côte de cerf cuisinée au poêlon, racines de persil
en différentes textures, noisettes et poire pochée aux épices**

Croustillant au miel de nos ruches et figues de Solliès rôties

Accord mets et vins

2021 Valais, Ermitage de Fully

Alexandre Delétraz

2022 IGP Collines Rhodaniennes, First Flight

Graeme & Julie Bott

2022 Valais, Gamay de Fully

Alexandre Delétraz

2022 Crozes-Hermitage

Graeme & Julie Bott

2021 Valais, Syrah les Tatzes

Alexandre Delétraz

2020 Côte-Rôtie

Graeme & Julie Bott

2022 Valais, Petite Arvine Leitmotiv(e)

Alexandre Delétraz