

C A F É
B E A U - R I V A G E



M E N U P Â Q U E S
2 0 . 0 4 . 2 5

Large asparagus from Valais with Meyer lemon,
confit Geneva lake trout, sorrel condiment

Grilled brill from Brittany,
Tokyo turnips and green peas,
green pea pod sauce flavored with nasturtium leaves

Alpstein lamb saddle stuffed with wild garlic,
roasted baby artichokes with fresh herbs,
lamb juice with argan oil

Rhubarb variation,
Tahitian vanilla ice cream and amaranth crisp

**Grosse asperge du Valais marinée au citron Meyer,
truite du lac légèrement confite, condiment oseille**

**Barbue des côtes bretonnes grillée,
navets Tokyo et petits pois,
jus des cosses aux feuilles de capucine**

**Selle d'agneau de l'Alpstein farcie à l'ail des ours,
artichauts poivrade aux herbes fraîches,
jus perlé à l'huile d'argan**

**Déclinaison de rhubarbe,
glace à la vanille de Tahiti et croustillant à l'amarante**