

PIC AU BEAU-RIVAGE PALACE

L A V I A R H Ô N A

LES PRÉMICES

L'HUÎTRE TARBOURIECH

imprégnée au sapin blanc et à la criste marine
huître croustillante à la fondue
lard sec du valais et crémeux d'échalotes

LA CÔTE DE CHEVREUIL DE CHASSE

marinée et fumée à la baie de genièvre et racine d'impératoire
topinambours rôtis au macis, châtaignes de Fully

LE CHOCOLAT GRAND CRU DE SAMBIRANO

imprégné au carvi, fruits noirs et génépi

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi. 4 haltes CHF 160.-
Les menus sont sujets à changements selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.

Notre sélection de 2 verres sans alcool, eau dynamisée et boisson chaude en supplément. CHF 40.-
Nos viandes proviennent de Suisse et d'Autriche et nos poissons sont d'origine suisse et française.
Tous les prix sont en CHF, service et TVA compris.

L E S E N T I E R

LES PRÉMICES

L'HUÎTRE TARBOURIECH

imprégnée au sapin blanc et à la criste marine
huître croustillante à la fondue
lard sec du valais et crémeux d'échalotes

LES BERLINGOTS @ASP

fromage de brebis du Mont Gibloux
velouté de maïs, safran du Jorat et lavande de nos serres

LA CÔTE DE CHEVREUIL DE CHASSE

marinée et fumée à la baie de genièvre et racine d'impérotaire
topinambours rôtis au macis, châtaignes de Fully

LE CHOCOLAT GRAND CRU DE SAMBIRANO

imprégné au carvi, fruits noirs et génépi

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi. 5 haltes CHF 210.-
Les menus sont sujets à changements selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.

Notre sélection de 2 verres sans alcool, eau dynamisée et boisson chaude. CHF 40.-
Nos viandes proviennent de Suisse et d'Autriche et nos poissons sont d'origine suisse et française.
Tous les prix sont en CHF, service et TVA compris.

A C C O R D S

HALTES DE LÉGENDE

Un accord exceptionnel autour des grands classiques et des vins iconiques
400.-

LA DÉCOUVERTE DE SAKÉ DE TERROIR

Saké, N°6 S-Path Kimoto Junmai, Aramasa 2022

LES GRANDS ACCORDS AVEC LE THÉ

rituel thé vert Sejak Sparrow's Tongue, Jiri Mountain, Hwagae village, Hanonk Hadong

ET

Neuchâtel Chardonnay 2017, Domaine de la Rochette

MINÉRALITÉ COMPLÈXE

VDF Blanc fumé 2017, L-B. Dagueneau

OU

Louis Salmon 2009, Billecart-Salmon

OU

Expérience Louis XIII (1cl), La cuisine de la Cheffe Anne-Sophie Pic nous permet de proposer un accord audacieux avec cette cuvée de Cognac de la Maison Rémy Martin.
supplément 60.-

LE SUBLIME TERROIR DE ROUGE

Charmes-Chambertin Grand Cru Aux Mazoyeres 2011, Domaine J-P. Mathieu

OU

Pauillac Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2009

L'ÉMOTION MUSICALE

Krug 171ème édition, Reims

UN BESOIN DE DOUCEUR

Sauternes 1er Grand Cru classé supérieur 1995, Château d'Yquem

OU

last word carvi et Génépi des Pères Chartreux

OU

Suède Icescider 2021 Bränland

ASCENSION INITIATIQUE

Un voyage sensoriel

240.-

SENTIER DES LÉGÈRETÉS

Une promesse d'enivrement sans alcool exaltante

120.-

L A C Ô T E

LES PRÉMICES

L'HUÎTRE TARBOURIECH

imprégnée au sapin blanc et à la criste marine
huître croustillante à la fondue
lard sec du valais et crémeux d'échalotes

LES BERLINGOTS ©ASP

fromage de brebis du Mont Gibloux
velouté de maïs, safran du Jorat et lavande de nos serres

L'OMBLE CHEVALIER

cuit à la flamme, algues croustillantes
coquillage, fenouil de Bremblens confit à la moutarde suisse
livèche, aneth et café

OU

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR KRISTAL

comme l'aimait mon père Jacques Pic -1971-
supplément 70.-

LE VEAU ANGUS DE LUCERNE

imprégné au géranium rosat et gentiane
bonbon et effeuillé de chou au gingembre fermenté

OU

LA CÔTE DE CHEVREUIL DE CHASSE

marinée et fumée à la baie de genièvre et racine d'impéatoire
topinambours rôtis au macis, châtaignes de Fully

LA TÊTE DE MOINE AOP

au naturel et cuisinée
tartelette Mont Blanc, cire d'abeille du Beau-Rivage Palace et mélilot

LE MILLEFEUILLE BLANC DE NOS PRÉS

crème infusée au mélilot
bière vaudoise à la Reine-des-prés

OU

LE CHOCOLAT GRAND CRU DE SAMBIRANO

imprégné au carvi, fruits noirs et génépi

OU

LA POMME JUGALA DE LA FAMILLE BLONDEL

confite entière à la feuille de cannellier
raisinée et épices douces

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 et nos poissons sont d'origine suisse et française.

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

A C C O R D S

HALTES DE LÉGENDE

Un accord exceptionnel autour des grands classiques et des vins iconiques
500.-

LA DÉCOUVERTE DE SAKÉ DE TERROIR

Saké, N°6 S-Path Kimoto Junmai, Aramasa 2022

LES GRANDS ACCORDS AVEC LE THÉ

rituel thé vert Sejak Sparrow's Tongue, Jiri Mountain, Hwagae village, Hanonk Hadong

ET

Neuchâtel Chardonnay 2017, Domaine de la Rochette

TENSION FLORALE

Alsace Frédéric Émile 2014, Domaine Trimbach

MINÉRALITÉ COMPLÈXE

VDF Blanc fumé 2017, L-B. Dagueneau

OU

Louis Salmon 2009, Billecart-Salmon

OU

Expérience Louis XIII (1cl), La cuisine de la Cheffe Anne-Sophie Pic nous permet de proposer un accord audacieux avec cette cuvée de Cognac de la Maison Rémy Martin.
supplément 60.-

LE SUBLIME TERROIR DE ROUGE

Charmes-Chambertin Grand Cru «Aux Mazoyeres» 2011, Domaine J-P. Mathieu

OU

Pauillac Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2009

L'ÉMOTION MUSICALE

Krug 171ème édition, Reims

UN BESOIN DE DOUCEUR

Sauternes 1er Grand Cru classé supérieur 1995, Château d'Yquem

OU

last word carvi et Génépi des Pères Chartreux

OU

Suède Icescider 2021 Bränland

ASCENSION INITIATIQUE

Un voyage sensoriel

290.-

SENTIER DES LÉGÈRETÉS

Une promesse d'enivrement sans alcool exaltante

160.-

L E S O M M E T

LES PRÉMICES

L'HUÎTRE TARBOURIECH

imprégnée au sapin blanc et à la criste marine
huître croustillante à la fondue
lard sec du valais et crémeux d'échalotes

LES BERLINGOTS ©ASP

fromage de brebis du Mont Gibloux
velouté de maïs, safran du Jorat et lavande de nos serres

LES ÉCREVISSES

pêchées à la balance
petit navet de Mathieu Cuendet, condiments de fanes au combawa
sabayon, curcuma et poivre de cassis

L'OMBLE CHEVALIER

cuit à la flamme, algues croustillantes
coquillage, fenouil de Bremblens confit à la moutarde suisse
livèche, aneth et café

OU

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR KRISTAL

comme l'aimait mon père Jacques Pic -1971-
supplément 70.-

LE VEAU ANGUS DE LUCERNE

imprégné au géranium rosat et gentiane
bonbon et effeuillé de chou au gingembre fermenté

OU

LA CÔTE DE CHEVREUIL DE CHASSE

marinée et fumée à la baie de genièvre et racine d'impérotaire
topinambours rôtis au macis, châtaignes de Fully

LA TÊTE DE MOINE AOP

au naturel et cuisinée
tartelette Mont Blanc, cire d'abeille du Beau-Rivage Palace et mélilot

LE MILLEFEUILLE BLANC DE NOS PRÉS

crème infusée au mélilot
bière vaudoise à la Reine-des-prés

OU

LE CHOCOLAT GRAND CRU DE SAMBIRANO

imprégné au carvi, fruits noirs et génépi

OU

LA POMME JUGALA DE LA FAMILLE BLONDEL

confite entière à la feuille de cannellier
raisinée et épices douces

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 et nos poissons sont d'origine suisse et française.

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

