

C A F É
B E A U - R I V A G E

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

Mardi 24 Décembre 2024

Amuse-bouche

Saint-Jacques de Normandie en carpaccio, betteraves plurielles de Bremlens à l'estragon
Normandy scallops carpaccio, Bremlens plural beets with tarragon

Saint-Pierre de petit bateau confit aux algues, chou-fleur rôti, sauce aux coquillages
Line caught John Dory candied with seaweed, roasted cauliflower, shellfish sauce

Suprême de chapon fermier, topinambour, truffe noire, sauce Albufera
Free-range capon breast, Jerusalem artichoke, black truffle, Albufera sauce

Sablé breton au chocolat Grand Cru, agrumes en différentes textures, glace aux baies de
cannelier
Brittany shortbread with Grand Cru chocolate,
citrus fruits in various textures, cinnamon berry ice cream

CHF 215.-