

C A F É  
B E A U - R I V A G E

MENU DE NOËL

Mercredi 25 Décembre 2024

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Mi-cuit de foie gras de canard au pain d'épices, chutney pomme-gingembre  
et brioche feuilletée à la fleur de sel

Duck foie gras terrine with gingerbread, ginger apple chutney  
and flaky brioche with salt flower

\*\*\*\*\*

Grosse sole des côtes bretonnes farcie aux champignons et écrevisses du lac,  
poireaux étuvés aux noisettes du Piémont

Line caught Brittany sole fish stuffed with mushrooms and crayfish from the lake,  
braised leeks with Piedmont hazelnuts

\*\*\*\*\*

Selle de veau du pays cuisinée au sautoir, raviole de céleri et café Grand Cru, jus corsé  
Pan-roasted Swiss veal saddle, celery ravioli with Grand Cru coffee, full-bodied juice

\*\*\*\*\*

Bûche signature du Beau-Rivage Palace  
Beau-Rivage Palace signature Yule Log

CHF 185.-