



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —



Menu Saint-Valentin

Du vendredi 10 au mardi 14 février 2012

Apéritif au Champagne Moët & Chandon Brut Rosé

Gibus de foie gras de canard,
croustillant de pomme Granny Smith, quelques jeunes pousses de cresson
Viognier, Domaine des Abeilles d'or 2010

Filet de rouget barbet poêlé,
patates douces et gingembre montés comme un aïoli
Sereole Soave, Caves Bertani 2010

Selle d'agneau rôtie entière servie désossée et tranchée,
macaroni maison au fromage de chèvre de Lignièrès
Château Prieurs de la Commanderie 2004, Pomerol

Une histoire de notre Chef Pâtissier... Duo entre le chocolat ivoire et la passion
(Laissez libre cours à votre imagination)
L'Albertine, Domaine Alain Gerber

menu CHF 115.00 par personne
avec accord des vins CHF 160.00 par personne

Pour parfaire votre soirée, découvrez nos forfaits romantiques «Ange ou Démon». Notre réception se fera un plaisir de vous renseigner.

Pour votre confort, nous vous conseillons de réserver votre table au 032 723 15 23.