

# SUNDAY LUNCH

BEAU-RIVAGE HOTEL  
— NEUCHÂTEL —

OCTOBRE  
NOVEMBRE

Chaque dimanche dès 12h00

Dernière commande à 13h30

Servi sur assiette, notre «Sunday Lunch» vous permet de découvrir toute la créativité de notre Chef, **Edmond Bavois**.

Avec son équipe, il met tout son savoir-faire à préparer avec le plus grand soin les meilleurs produits régionaux et vous propose chaque dimanche un large éventail de mets de saison.

A déguster sans modération.

---

#### L'amuse-bouche

Crème de panais à l'orange, croustillant au miel de notre toit et copaux de marron



#### L'eau & la terre

Tortellini de cèpes et crème de truffe

Velouté de coquillage à l'huile de noisette et carpaccio de Saint-Jacques fumées

Huître de Bretagne et caviar de citron, pickles d'échalotes



#### La campagne

Tartare de cerf aux baies de genièvre

Cromesquis de joue de sanglier confite une nuit au Pinot Noir

Foie gras mi-cuit, poire à Botzi au vin rouge et butternut



#### Les sous-bois

Pressé de faisan aux champignons

Souris de chevreuil au poivre de Jamaïque

Filet de canard des Landes



#### Les douceurs notre pâtissière leva

L'incontournable Paris Brest

Crème brûlée au génépi

Macaron pomme tatin et fève de tonka

Entremet aux chocolats

Crème glacée aux morilles

---

#### Les fromages

Nougat de chèvre

Sélection de notre ami fromager

Tresse au beurre légèrement toastée et poire au vin rouge

Supplément fromage CHF 14.00 par personne

---

**CHF 79.00 par personne**

Gratuit jusqu'à 5 ans (un enfant gratuit par adulte) et CHF 38.00 pour les enfants de 6 à 12 ans

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