

SUNDAY LUNCH

BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

JANVIER
FÉVRIER

Sunday
Lunch

Chaque dimanche dès 12h00

Dernière commande à 13h30

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

Avec son équipe, il met 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.

L'amuse-bouche

Dorade marinée, agrumes et mousse légère à l'aneth
Queue de langoustine confite, chutney de fenouil safrané
Tartare de Saint-Jacques fumées, pomme Granny Smith, lait d'amandes et tabac d'herbes



L'entrée

Magret de canard farci au foie gras, pistaches, ricotta aux baies roses
Cigare croustillant au pulled pork, coriandre, absinthe Larusée
Cappuccino de vieux Gruyère, noix, nuage au miel de notre toit



Le plat

Pressé de joue de porc à la bière brune
Filet d'agneau grillé et fumé au foin du Val-de-Ruz
Bobine de caille aux diamants noirs
Légumes de saison en folie, croustillant aux champignons et jus corsé au thym



Le dessert

Le Totché revisité par le chef
Chocolat blanc et orange amère, sorbet aux épices
Brioche, praline et senteur de Chartreuse

Le fromage

Trilogie de notre Maître affineur Pierre-Alain Sterchi
Supplément fromage CHF 17.00 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