



O'terroirs
BEAU-RIVAGE HOTEL

Menu du Marché *...renouvelé chaque semaine...*

Servi uniquement le midi du lundi 08.09.2025 au samedi 13.09.2025

2 plats 49.00 CHF

3 plats 59.00 CHF

Entrées



Nectarine rôties, mousse de ricotta, crumble cacahuète, romarin

Roasted nectarines, ricotta *mousse*, peanut crumble, rosemary

Saumon gravlax à la betterave, yaourt à l'Aneth

Gravlax salmon with beetroot, dill yoghurt

Plats principaux



Filet de rascasse, légumes de saison, jus de poisson réduit au safran et à l'orange

Fillet of scorpion fish, seasonal vegetables, fish stock reduced with saffron and orange

Suprême de pintade, croustis de chanterelle, carottes glacées

Guinea fowl supreme, chanterelle croustis, glazed carrots

Desserts



Trio de glaces et sorbets maison

Trio of homemade ice creams and sorbets

Pâtisserie du moment

Pastry of the moment

Provenance / Origin :

Saumon / Salmon : Norvège / Norway

Rascasse / Scorpion fish : Islande / Iceland

Pintade / Guinea fowl : France / France