



O'terroirs  
BEAU-RIVAGE HOTEL

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

Servi uniquement le midi du lundi 24.11.2025 au samedi 29.11.2025

2 plats 49.00 CHF

3 plats 59.00 CHF

### Entrées



#### **Soupe vichyssoise, pommes de terre et poireaux**

Vichyssoise soup, potatoes, and leeks

#### **Royale de homard et citron**

Lobster and lemon royale

### Plats principaux



#### **Espadon poêlé, patates vitelottes, duo de betteraves et pickles, émulsion citronnée**

Pan-fried swordfish, vitelotte potatoes, beetroot duo and pickle, lemon emulsion

#### **Suprême de poulet jaune, purée de panais vanillée, salsifis rôtis, jus corsé noisette**

Yellow chicken supreme, vanilla parsnip *purée*, roasted salsify, full-bodied hazelnut juice

### Desserts



#### **Trio de glaces et sorbets maison**

Trio of homemade ice creams and sorbets

#### **Pâtisserie du moment**

Pastry of the moment

Provenance / Origin :

Homard / Lamb : Atlantique Nord Ouest / Northwest Atlantic

Espadon / Swordfish : Océan Indien / Indian Ocean

Poulet / Duck : France / France