



O'terroirs
BEAU-RIVAGE HOTEL

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

Servi uniquement le midi du lundi 16.03.26 au samedi 21.03.2026

2 plats / 2 courses - 49.00 CHF

3 plats / 3 courses - 59.00 CHF

Entrées / Starters

:

Asperges grillées, œuf de caille, mayonnaise verte, chips de parmesan

Grilled asparagus, quail egg, green mayonnaise, Parmesan crisps

Carpaccio de Saint-Jacques, sauce vierge, gel orange sanguine

Scallop carpaccio, sauce vierge, blood orange gel

Plats principaux / Main courses

:

Filet de maigre, risotto de petits pois citronné

Meagre fillet with creamy lemon pea risotto

Quasi d'agneau, condiment tomate confite et olive

Rack of lamb, sun-dried tomato and olive condiment

Desserts

:

Trio de glaces et sorbets maison

Trio of homemade ice creams and sorbets

Pâtisserie du moment

Pastry of the moment

Provenance / Origin :

Saint-jacques / Scallops : France

Maigre / Meagre : Grèce / Greece

Agneau / Lamb : Pays de Galles / Wales