



Joignez-vous à nous pour célébrer les 50 ans du Chat-Botté



L'année 2017 marque un nouveau tournant dans l'histoire de Beau-Rivage avec les 50 ans du Chat-Botté.
Du 1er au 30 novembre, Le Chat-Botté célèbre son anniversaire avec un menu unique et mémorable.

*The year 2017 marked a turning point in the Beau-Rivage's history with the 50-year anniversary of Le Chat-Botté.
From November 1st to 30th, Le Chat-Botté celebrates its birthday with a unique and memorable menu*

Amuse-bouche du moment

Coquilles Saint-Jacques d'Erquy,
caviar gold Impérial et pomme verte

Bar de ligne de l'île d'Yeu nacré,
chiffonnade d'Eryngii, fumet aux feuilles de kaffir

Dos de chevreuil de chasse d'Autriche,
baies rouges, poire et panais de pays

Pamplemousse rose, pistache de Bronte

Amuse-bouche

Scallops from Erquy,
Gold Impérial caviar and Granny Smith

Wild-caught seabass from île d'Yeu,
Eryngii mushrooms chiffonnade, kaffir lime leaves

Venison backstrap from Austria,
redberries, pear and parsnip

Pink grapefruit, pistachio from Bronte

CHF 170 .-

*par personne, hors boissons | per person, drinks not included
disponible midi et soir | available for lunch and for dinner*

Réservation auprès de restauration@beau-rivage.ch ou au +41 22 716 69 20