

LA TERRASSE

BEAU-RIVAGE

By Dominique Gauthier

Pour débiter...

A déguster seul ou à partager

Tataki de thon, sésame, sauce chili	24.-
Gyozas de cochon de Jussy caramélisé au miel de nos ruches et gingembre	22.-
Queues de gambas géantes sauvages, kadaïf croustillante, agrumes et basilic	28.-
Tempura de grenouilles de Vallorbe	40.-
Les rolls de la terrasse, saumon suisse et caviar	60.-

Entrées

Gaspacho vert, avocats, fraises de pays et basilic ✓	18.-
Tomates de couleurs, chèvre frais, pastèques et tuiles croustillantes ✓	22.-
Céviché de bar, curry vert et lait de coco, basilic thaï et combawa	28.-
Salade de poulpe caramélisé, au piment d'Espelette, lentilles de Genève	32.-
Courgettes fleurs farcies, ricotta et tomates confites, chanterelles et truffe d'été ✓	32.-
Salade de homard de Bretagne comme une César	60.-

Les plats uniques

(servis seulement au déjeuner)

Les 3 baby burgers ; bœuf, homard, foie gras - frites de patate douce	36.-
Les linguines cuites minute au homard de Bretagne et piment d'Espelette	70.-

La truffe

Salade de truffe d'été, roquette, artichauts, parmesan ✓	34.-
Burratina, tartare de roquette, truffe et pignons de pin ✓	36.-
L'œuf mollet cuit parfait, truffe et polenta ✓	32.-
Tagliata de bœuf, truffe et tétragone, chanterelles d'été	58.-

Les poissons et les viandes

Filet de lieu jaune de ligne de Lorient à la plancha, tagliatelles de courgettes, pommes Charlotte écrasées au citron de Nice et yuzu	42.-
Sole de pêche de l'île d'Yeu cuite entière à la meunière, pomme purée comme on sait la faire	85.-
La côte de veau Suisse, fumée au thym en cocotte, beignet de fleur de courgette Gnocchi à la truffe	75.-
La volaille croustillante du Nant d'Avril, jus au curry vert et pistache Wok de légumes	45.-
Filet de canette des Dombes caramélisé au miel de nos ruches Pêches plates au piment d'Espelette, aubergines grillées	44.-

Les plats à partager

(Servis pour deux personnes)

Le turbotin de ligne rôti entier, tagliatelles de courgettes violon, pommes Charlotte écrasées au citron de Nice	140.-
La côte de bœuf Aubrac de Meinier, chanterelles d'été, pomme purée à la truffe	150.-

Les gourmandises

La planchette de fromages	29.-
Poêlée de fruits de saison au vinaigre Balsamique, glace vanille et sabayon	16.-
Les gaufres croustillantes aux trois sauces	16.-
La framboise, macaron, crème double de la gruyère	18.-
Mangue des îles découpée, fraîcheur fruits exotiques	18.-
Tarte aux deux chocolats, noisettes du Piémont caramélisées	18.-

Les gourmandises à partager

(Servies pour deux personnes)

L'éclair croustillant, fraises de pays et crème légère vanille de Papouasie	32.-
L'omelette Norvégienne flambée, abricot romarin	36.-

 : végétarien

Service et T.V.A inclus

Provenances viandes : Suisse et France

Provenance poissons : des côtes Bretonnes et issus de la pêche durable

Une carte des allergènes est disponible sur demande auprès de notre Maître d'Hôtel

