

# Réveillon de Noël Chat-Botté

## *Christmas Eve at Chat-Botté*



---

Les coquilles Saint-Jacques des côtes normandes,  
perles de citron, racine de couleur, basilic thaï  
*Normandy scallops coast,  
lemon pearls, colored root, Thai basil*

Le foie gras de canard des Landes en escalope, olives noires, gingembre  
*Duck foie gras from the Landes in escalope, black olives, ginger*

Le saumon suisse des Grisons, caviar tibétain, yuzu  
*Swiss Graubünden salmon, Tibetan caviar, yuzu*

Chapon du Nant d'Avril, cardons genevois, truffe  
*Capon from Nant d'Avril, local cardoon, truffle*

La Bûche Beau-Rivage  
*The Beau-Rivage Yule Log*



---

Dîner au Chat-Botté en cinq services. CHF 250.- par personne. Enfants de 4 à 12 ans, CHF 95.-  
*5-course dinner at Chat-Botté. CHF 250.- per person. Children from 4 to 12 years, CHF 95.-*

RESTAURATION@BEAU-RIVAGE.CH - +41.22.716.69.20





# Noël au Chat-Botté

Déjeuner et dîner du 25 décembre

## *Christmas at Chat-Botté*

*Lunch and Dinner on December 25<sup>th</sup>*

---

Le foie gras de canard des Landes, mangue, passion  
*Duck foie gras from the Landes, mango, passion fruit*

Le saint-pierre de Bretagne, curry imperator,  
courge muscade forestière  
*John Dory from Brittany, curry imperator,  
forest nutmeg squash*

Chapon du Nant d'Avril, cardons genevois, truffe  
*Capon from Nant d'Avril, local cardoon, truffle*

Les douceurs de Noël  
*Christmas delicacies*

---



Menu en trois services. CHF 170.- Menu en quatre services CHF 210. par personne - Enfants de 4 à 12 ans CHF 95.-  
3-course menu: CHF 170/ 4-course menu CHF 210. per person - Children from 4 to 12 years, CHF 95.-

RESTAURATION@BEAU-RIVAGE.CH - +41.22.716.69.20

