



NOUVEL AN / NEW YEAR

Dîner de la Saint Sylvestre au Chat-Botté

New Year's Eve Dinner at Chat-Botté



1 coupe de Champagne Deutz
1 glass of Deutz Champagne

Langouste de Bretagne, racines de couleurs, lait de coco et curry vert
Lobster from Brittany, coloured roots, coconut milk and green curry

Saumon suisse des Grisons, caviar tibétain et yuzu
Swiss Graubünden salmon, Tibetan caviar and yuzu

Coquilles Saint Jacques des côtes Normandes, crème de maïs et truffe
Normandy scallops, cream of corn and truffle

Le foie gras de canard troussé, olives noires, réglisse et gingembre
Duck foie gras, black olives, liquorice and ginger



Pigeon de Bresse, truffe, choux de Milan
Bresse pigeon, truffle, Savoy cabbage

La surprise clémentine de Corse, chocolat noir des Iles Salomon
The Corsican clementine surprise, dark chocolate from the Solomon Islands

Dîner en six services. Prix : CHF 395.- par personne. Le Chat-Botté sera fermé pour le déjeuner du 31 décembre.
6-course menu. Price: CHF 395.- per person. Le Chat-Botté will be closed for lunch on 31st December.

RESTAURATION@BEAU-RIVAGE-CH - +41.22.716.69.20

