

SUNDAY LUNCH

BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

OCTOBRE
NOVEMBRE

Sunday Lunch

Chaque dimanche dès 12h00

Dernière commande à 13h30

Servi sur assiette, notre «Sunday Lunch» vous permet de découvrir toute la créativité de notre Chef Thierry.

Avec son équipe, il met son savoir-faire à préparer avec le plus grand soin les meilleurs produits régionaux et vous propose chaque dimanche un large éventail de mets de saison.

L'amuse-bouche

A choix, l'huître ou la Saint-Jacques en 3 façons:
Sabayon au Mauler
Fumée, châtaigne et condiment aïrelles ciboulette
À la japonaise, wakamé, sésame



L'entrée

Truite fumée, panna cotta à l'Absinthe, oignon tige
Pressé de foie gras, cèpes, noisettes
Velouté de butternut, caviar de café, spoom à l'arabica



Le plat

Carré d'agneau, noix, herbes
Filet mignon de porc à la moutarde ancienne, pollen, poivrons, persil
Suprême de poulet truffé
«Jus corsé perlé à l'huile de noisette»



Le dessert

Le tout chocolat et sa glace
Mini opéra à notre façon
Tartelette passion meringuée

Le fromage

Trilogie de notre Maître affineur Pierre-Alain Sterchi
Supplément fromage CHF 17.00 par personne

CHF 79.00 par personne

Gratuit jusqu'à 5 ans (un enfant gratuit par adulte) et CHF 38.00 pour les enfants de 6 à 12 ans

Pour votre confort, nous vous conseillons de réserver votre table au 032 723 15 23