

MENU DES 10 ANS DU BEAU RIVAGE



A l'occasion de l'anniversaire de
l'Hôtel Beau Rivage,
le chef Jean-Michel Costa vous a concocté ce
menu composé de grands classiques
du restaurant Côté Lac

Amuse bouche

Timbale croustillante aux cèpes,
Escalope de foie gras poêlée,
Cristalline de chou vert

Luté de saumon cuisiné en « baekaoffe »
Ou
Assiette tout cochon
(boudin de pied désossé et pané, filet,
travers confit aux épices)

Plateau de fromages fermiers

Le cygne du Lac

MENU A 39 EUROS