

Beau Rivage
GENÈVE 1865

CARTE BANQUET

Hiver 2019


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®


Swiss Deluxe Hotels

LES ENTRÉES

Royale de butternut, Sot-l'y laisse rôti au balsamique, graines de courge torrèfiées

Fingers de foie gras gelée de vin chaud épicées, saladine d'endives et figues aux fruits du mendiant

Risotto de Crozet à l'Abondance, butternut et noisette, pousse d'épinard

Œuf parfait, velouté de courge et pistache

Ceviche de bar, tartare de betterave et pommes vertes, saladine

Tartare de saumon bio croustillant à la papaye et grenade, saladine d'herbes fraîches, guacamole

LES VIANDES

Cuisse de volaille farcie au foie gras, écrasé de pomme de terre brunoise de courges et cornes d'abondance, tétragone

Épaule de veau braisée, purée de panais, légumes de saison, jus à l'estragon

Joue de cerf, polenta et ses petits légumes d'antan

Cuisse de canette confite, choux colorés et purée de choux rouge, jus au Sichuan

Quasi de veau, mousseline de patate douce, champignons sautés et salsifis (+ CHF 20.-)

Tagliatta de bœuf, wok de légumes, sauce curry rouge (+ CHF 10.-)

LES POISSONS

Dos de cabillaud, fregola sarda à la roquette, sauce au basilic

Filet de dorade, vitelotte, poireaux fondant, sauce vierge

Pavé de truite de mer rôti au miel et sésame, choux chinois tagliatelles carottes et courgettes, pak choï braisé

Filet de Merlan croustillant, écrasé de pomme de terre et mini-ratatouille, jus d'arête à l'huile d'olive

Dos de bar, panisse à l'olive et sa fricassée artichauts et tomates confites

Grosses gambas rôties, riz safrané comme une paella, écume d'eau de mer

CÔTÉ TERRE

Foie gras du moment

Poulet tandoori, pain croustillant

Mini-wrap, pastrami, gruyère sauce savora

Rolls de magret de canard fumé, aux noix et herbes fraîches

Vitello tonnato sur sa panisse croustillante

CÔTÉ MER

Saumon mariné au soja et sésame en algue nori, wasabi

Cabillaud laqué au miso, choux chinois au sésame

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

Maquereau au sel sur son tartare de pomme verte et betterave

Cannelloni saumon fumé et tourteau, avocat et salicornes

Tataki de thon aux épices, wakamé

CÔTÉ JARDIN

Dôme de courge, crème muscade

Rouleau d'aubergine, ricotta, olives et pignons de pain

Galette de sarrasin, avocat, sucrine, péquillos

Tartelette crème d'oignon doux butternuts et champignons

Mini-madeleine parmesan et olive noires

LES PIÈCES CHAUDES

Cromesquis de fondue moitié-moitié

Croustillant de bœuf-carotte

Velouté de panais à la truffe

Mini burger

Mini-brochette de kefta, sauce yaourt à la menthe

Pomme dauphine saveur du sud, sauce tomate épicée

Foie gras poêlé, chutney mangue-passion, jus corsé

Croque-Monsieur forestier

LES BUFFETS

Bar à salade

Rouleaux de printemps, sauce sweet chili

Tartare de bœuf aux fruits de la passion

Tartare de saumon croustillant à l'avocat

Salade endives et carmines, fourme d'Ambert et noix

Salade de mâche, pomme, chèvre et noix

Salade de roquette et choux rouge, carotte, noisette torréfiée

Taboulé de quinoa blanc et rouge à la menthe fraîche, copeaux de légume croquant et mangue

Mini-baguette bœuf pastrami, copeaux de parmesan

Wrap saumon fumé, salade, tomate et œuf

Bretzel de légumes grillés, pesto rosso

Rillettes de poulet rôti aux herbes

Planche de charcuteries

Planche de fromages

LES MARMITTES

Hamburger pulled beef, cheddar oignons frit, pain au maïs

Bar en croûte de sel aux baies roses, sauce vierge

Crevette sautée au curry rouge, riz sauté et ses petits légumes

Jarret de veau aux olives, gnocchi

Jambon Serrano à la découpe (*CHF 1200 .-*)

Gyoza aux poulet et légume, sauce soja et ses condiments

Ravioles de légume parfumées à la truffe

Cuisse volaille du Nant d'Avril, pommes de terre sautée au thym, crème forestière

Risotto crémeux aux champignons et butternut, Parmigiano Reggiano

QUICK LUNCH

Salade endives et carmines, fourme d'Ambert et noix

Salade de roquette et choux rouge, carotte, noisette torréfiée

Taboulé de quinoa blanc et rouge à la menthe fraîche, copeaux de légumes croquants et mangue

Mini-baguette bœuf pastrami, copeaux de parmesan

Wrap saumon fumé, salade, tomate et œuf

Bretzel de légumes grillés, pesto rosso

Rillettes de poulet rôti aux herbes

Filet de maquereau en escabèche, mini-ratatouille

Fingers sandwich aux choix

LES MARMITES

Hamburger pulled beef, cheddar oignons frit

Bar en croûte de sel aux baies roses, sauce vierge

Crevette sautée au curry rouge, légumes croquants

Jarret de veau aux olives, gnocchi

Jambon Serrano à la découpe (CHF 1200.-)

Gyoza aux poulet et légumes, sauce soja et ses condiments

Ravioles de légume parfumées à la truffe

LES FINGERS SANDWICHS

Pastrami de bœuf et gruyère

Saumon fumé, cottage cheese aux herbes

Légumes grillés et pesto rosso

Poulet curry, tomate séchée, salade

Gorgonzola et noix

Mousse de foie gras, noisette

Jambon blanc et gruyère

LES DESSERTS

Sablé fleur de sel, crémeux aux deux citrons meringués

Barre chocolatée au riz soufflé et caramel beurre salé

Finger de brownie à la mandarine et noix de pécan caramélisées

Cheesecake aux fruits de saison et son coulis

Meringue craquante, crème de marron comme un Mont Blanc

Île flottante à la crème anglaise et fruits du moment

LES COCKTAILS

Tartelette citron meringué

Brownies mandarine et noix de pécan

Guimauve chocolat et caramel coulant

Macaron cacao et poire Williams

Sucette chocolat blanc cœur pistache

Moelleux 100% noisette

Choux aux agrumes

Cheesecake aux fruits de saison

Financier pamplemousse rose

Dôme de pomme Granny Smith

QUICK LUNCH

Tartelette citron meringué

Brownies mandarine et noix de pécan

Guimauve chocolat et caramel coulant

Cheesecake aux fruits de saison

Moelleux 100% noisette

Île flottante à la crème anglaise et fruits du moment

Sucette chocolat blanc cœur pistache

Macaron cacao et poire Williams

BUFFET

Tarte citron meringué

Paris-Brest noisette

Saint Honoré à la vanille de Madagascar

Guimauve caramel coulant et chocolat dulcèy

Brownie de noix de pécan et mandarine

Mini Babas aux agrumes et Yuzu