

Collection automne 2022

*Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières,
veuillez-vous adresser au personnel de service.*



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeulac



hotelbeulac

Prix en CHF, toutes taxes comprises – Les billets de CHF 1000.- ne sont pas acceptés.

Les entrées

Une brise légère

Verre 1dl

Soupe de poisson maison

Filet de maquereau grillé, tartare de fenouil et rouille

Pouilly-Fuissé, «Vieilles Vignes» Domaine de la Denante (F)

11.-

20.-



Tartelette aux champignons de Paris

En mousse et carpaccio, viande séchée de bœuf, pickles de shimeji, oignons et raisins

Version végétarienne

Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)

9.-

21.-

18.-



Tataki de thon rouge au sésame

Raviole de radis à la pomme et gingembre, concombre, gel de pomme verte, émulsion fumée et gaspacho vert

Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)

9.-

26.-



Salade de poireaux fondants

Beignet de ris de veau, gel de citron, condiment d'œufs, crème fumée et sauce tartare

Version végétarienne

Syrah, Château Rouquette sur Mer, Languedoc (F)

12.-

21.-

16.-



Pâté en croûte aux fruits secs

Salade de mesclun à la moutarde Savora, pickles de poires et betterave jaune

Gigondas Jugunda, La ferme du Mont (F)

11.-

25.-

Tartare de filet de bœuf façon Mama Wong et shiso vert 75 gr

Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)

9.-

20.-



Gambas en tempura

Emulsion de sweet chili

Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)

8.-

22.-



La salade mêlée

Mesclun, légumes de saison et vinaigrette maison

Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)

8.-

14.-



= Plat signature / = Végétarien / = Végan / = Sans gluten

Provenance des produits: Soupe de poisson – Italie / Maquereau – Atlantique Nord-Est / Bœuf séché – Suisse / Thon – Philippines
Porc – Suisse / Tartare de bœuf – Suisse / Gambas – Vietnam

Les plats

Entre eau et terre

Filet de cabillaud en tempura Potimarron rôti aux graines et feta, citron vert, espuma de hollandaise au paprika <i>Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)</i>	Verre 1dl 9.-	43.-	
Filet de bar poché au vin de riz «Shaoxing» Chou pointu aux épices Furikake, tofu, mangue fraîche et mousseline de romanesco au wasabi <i>Merlot, Bianco Rovere, Tessin (CH)</i>	12.-	45.-	
Filets de saumon rôti Gâteau de riz croustillant au Gruyère d'alpage, édamame et crème de cresson <i>Chasselas, Domaine Saint-Sébastien (CH)</i>	9.-	42.-	
Filet de volaille comme un pot au feu Bouillon au vin jaune du Jura, livèche, céleri pomme, champignons de Paris et ravioles du Dauphiné <i>Pinot noir barrique « Signature », Domaine Bouvet-Jabloir (CH)</i>	12.-	42.-	
Epaule d'agneau confite Doigt de fatma aux girolles, navets, purée de carottes aux abricots secs et jus de poivron aux épices du Maghreb <i>Cabernet Sauvignon, La Demoiselle Haut Peyrat, Haut-Médoc, Bordeaux (F)</i>	12.-	50.-	
Filet de bœuf Texture de polenta, mandarine, cresson fontaine et sauce bordelaise <i>Gigondas Jugunda, La ferme du Mont (F)</i>	11.-	55.-	
Tartare de filet de bœuf façon Mama Wong et shiso vert 200 gr <i>Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)</i>	9.-	42.-	

 = Plat signature /  = Végétarien /  = Végan /  = Sans gluten
Provenance des produits : Cabillaud – Norvège / Bar – Grèce / Saumon – Norvège / Volaille – France
Agneau – Pays de Galle / Filet de bœuf – Australie / Tartare de bœuf – Suisse

Les plats

Tout végétal

Verre 1dl

Potimarron rôti aux graines

Feta, mousseline au citron vert, chips de tapioca au cacao et espuma de hollandaise au paprika

Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)

9.-

30.-



Doigts de fatma aux giroles

Navets, purée de carottes aux abricots secs et jus de poivron aux épices du Maghreb façon tagine

Cabernet Sauvignon, La Demoiselle Haut Peyrat, Haut-Médoc, Bordeaux (F)

12.-

38.-



Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

28.-

Plat

Fish & Chips de cabillaud,

brocoli et sauce tartare

ou

Filet de poulet rôti

et polenta crémeuse au parmesan

Dessert

Gaufre liégeoise servie chaude,

chantilly et sauce chocolat maison

ou

Coupe de glace

(2 parfums au choix)

Pour terminer tout en douceur

Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi

16.-

La Poire

Demi-poire caramélisée, sablé oriental,
vin cuit et sorbet vin blanc aux épices

16.-



Le Chocolat

Ganache au chocolat noir, crémeux vanille,
compotée et glace aux dattes

18.-



La Pomme

Croustillant de kadaïf servi chaud, mousse de yaourt,
praliné au sésame et sorbet pomme verte

15.-



Le Butternut

Confits à la vanille, sorbet orange, meringue à la pistache
et croquant praliné au riz soufflé

14.-



L'Ananas Victoria

En carpaccio, dacquoise aux noix,
chutney à l'ananas et baies roses

16.-



Pour toutes nos douceurs nous vous suggérons une coupe de Champagne

Laurent-Perrier brut 18.-

Laurent-Perrier rosé 22.-

Glaces

Nos glaces et sorbets proviennent d'une entreprise artisanale Française et sont fabriqués sans arômes ni colorants.

Coupe Danemark (glace vanilla dream, crème fouettée, chocolat fondu chaud)	14.-
Café glacé (glace expresso croquant, sauce café, crème fouettée)	14.-
Palette de sorbets et fruits frais	15.-

Glaces

Café
Yogourt nature
Chocolat noir
Caramel beurre salé
Vanille
Sésame noir
Gingembre
Thé vert
Pistache
Noix de coco

Sorbets

Fraise
Framboise
Citron
Yuzu
Fruit de la passion
Litchi
Mangue

3.- par boule / Supplément crème 2.- / Supplément sauce chocolat 2.-