

BERNARD & RUTH
RAVET
GUY - NATHALIE

LE MENU DE NOTRE SÉJOUR « MILLE PLAISIRS »

COMPLICITÉ DE COURGE POMARINE

Potimarron et nuage de saucisse aux choux,
dentelle de châtaigne

ROUGET-BARBET VIVEMENT CUIT

Compressée d'endives de Yens, mimosa de romanesco, velouté d'oursin

FILET DE SELLE D'AGNEAU DE L'ENTLEBUCH

Tagliatelles au Pinot Noir, billes de col rave ciboulette

TUBE SURPRISE DE CHOCOLAT NOIR, PISTACHE, COING ET POMME

Jus cornouiller, sorbet poire Williams

MIGNARDISES

A LA DÉCOUVERTE DES VINS VIVANTS AVEC LE MENU « MILLE PLAISIRS ... »

Nathalie Ravet a sélectionné 2 demi-bouteilles de la Collection « Le Vin Vivant » de Bernard Ravet et Uvavins – Cave de La Côte pour accompagner ce menu (sur la base de 2 personnes).



HÔTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE

BERNARD & GUY RAVET, « GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

ROUTE DU VILLAGE 26 CH – 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU

TÉL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40 INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch

