

BERNARD & RUTH  
**RAVET**  
GUY - NATHALIE

**LE MENU DE NOTRE OFFRE « CÉLÉBRATION »**

AMUSE-BOUCHE

Complicité de courge pomarine, potimarron et nuage de saucisse aux choux,  
dentelle de châtaigne

\*\*\*

CARPACCIO DE COQUILLE SAINT-JACQUES INFUSÉE AU CHAMPAGNE ROSÉ

Rémoulade de céleri et coques, caviar Baeri, cerfeuil

\*\*\*

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Croustillant et déclinaison d'agrumes/érable

\*\*\*

BLANC DE BARBUE ÉTUVÉ AU LAIT DE SALSIFIS ET POIREAUX

Tourteau, jus verjuté

\*\*\*

AGNOLOTTI DE RACINE DE PERSIL

Grenouilles, émulsion de truffe blanche du Piémont

\*\*\*

FILET DE BICHE

Finger de betteraves colorées, condiment amande/poivron/abricot

\*\*\*

VARIATIONS SUR LES CONNIVENCES D'UN QUATUOR DE FROMAGES

\*\*\*

TUILE AUX FRUITS DE LA PASSION

Ananas de Cuba caramélisé, perles de grenade, glacé banane/gingembre

\*\*\*

MIGNARDISES

**LES VINS**

Nathalie Ravet a sélectionné 7 crus suisses servis au verre (8 cl), pour accompagner ce menu.



HÔTEL-RESTAURANT DE L'ÉRMITAGE

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](mailto:ermitage@ravet.ch)

