

BERNARD & RUTH
RAVET
GUY - NATHALIE

LE MENU DE NOTRE OFFRE « ESCALE GOURMANDE »

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

TUILE AUX FRUITS DE LA PASSION

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

MIGNARDISES

LES VINS

Nathalie Ravet a sélectionné 6 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