



## LE MENU PASSIONATA

### AMUSE-BOUCHE

L'œuf ayant dormi avec des truffes noires cuit à 64 degrés, velouté de topinambours

\*\*\*

### NOIX DE SAINT-JACQUES DE BRETAGNE JUSTE SAISIE

Gourmandise de chou-fleur, tourteau et gelée marine, caviar Baeri

\*\*\*

### FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Croustillant de dattes, edamame et wasabi

\*\*\*

### CARABINERO SAUVAGE DE L'OCÉAN INDIEN

Carottes multicolores, infusion d'épices de là-bas

\*\*\*

### AGNOLOTTI DE GUY À LA FARINE D'ÉPEAUTRE

Artichaut et truffe noire

\*\*\*

### SUPRÊME DE PIGEON ROYAL D'ANJOU

Bouquet de salsifis, chou farci de la cuisse et abats, les sucs miel/cacao

ou

### ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU N°9

Pétales de Bruxelles, crosnes, réduction de vin rouge corsée

\*\*\*

### VARIATIONS SUR LES COMPLICITÉS ET CONNIVENCES D'UN QUATUOR DE FROMAGES

\*\*\*

### BUCHETTE CHOCOLAT/PASSION

Marrons glacés, glace aux truffes

\*\*\*

### MIGNARDISES

AVEC LE PIGEON : SFR. 185.-

AVEC LE BŒUF WAGYU : SFR. 260.-

Wagyu signifie bœuf japonais qui est surtout connu sous le nom de Kobe. C'est à Kobe qu'on a développé ce mode d'élevage, qui consiste à surveiller strictement l'alimentation des bœufs, mais aussi à les masser au saké en leur diffusant de la musique classique et à introduire de la bière dans leur nourriture, ce qui explique sans doute leur calme olympien et leur bonne humeur. Les bœufs Wagyu sont particulièrement chouchoutés, éloignés de tout stress qui pourrait altérer la tendreté de leur chair marbrée à souhait. L'importation de viande japonaise étant proscrite par un traité sanitaire européen signé par la Suisse, notre viande provient d'Australie.

### LES VINS

Nathalie Ravet a élaboré l'accord mets et vins du menu Passionata et vous le propose à Sfr. 125.- (7 verres de 8 cl.)  
*Tous les prix s'entendent par personne, TVA incluse*

**Le samedi 14 février 2015, jour de la Saint-Valentin, nous ne proposons que ce menu.  
Merci de nous indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire lors de la réservation.**

SAINT-VALENTIN 2015

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](mailto:ermitage@ravet.ch)