

Le Menu de notre offre « Délicieuse Expérience Gourmande »

COURGE POMARINE DE BERTRAND MELDEM À APPLES

Potimarron, chou-fleur, œuf de caille et anchois

SAINT-JACQUES DE NORVÈGE

Oursin, coque, fenouil, vinaigrette de poireau

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Figue violette, poivre de Chine et coing

LANGOUSTINE DU CAP

Marbré de sauce corail de tourteau et gingembre, poivrons

CAPPELLETTI DE GUY FARCIS DE POULARDE DE LA GRUYÈRE

Artichaut, citron noir, safran

RIB EYE DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA

Tourbillon de topinambours, pétales de Bruxelles, sauce forte wasabi

LES CINQ FROMAGES SIGNATURE D'ALPAGES ET DE PETITES LAITIÈRES SUISSES

POMME EN SURPRISE

Cœur passion, gelée de rose de L'Ermitage, cidre glacé d'Échichens, tuile cannelle

MIGNARDISES

Les Vins

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

AUTOMNE 2018 • L'ERMITAGE DES RAVET • HÔTEL-RESTAURANT • 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



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE