

LE MENU MILLE PLAISIRS

SFR. 145.-

AMUSE-BOUCHE

Cœur de filet de saumon fumé de Norvège, caviar rouge, chou-fleur, cresson, grissini aux graines de lin

BARBUE DE LIGNE

Racine et vert de persil, marinière de moules primavera au romarin

OU

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Datte, figue violette, coing et poivre de Chine

Supplément de Sfr. 40.-

OU

TAGLIONI DE GUY À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

Cinquante grammes de caviar Kristal Kaviari

Supplément de Sfr. 110.-

MÉDAILLONS DE DOS DE CHEVREUIL D'AUTRICHE

Aigre-doux pomme-poire, caissette de céleri et panais, gouttes de cornouiller, jus genévrier

OU

LANGOUSTINES DU CAP

Marbré de sauce corail de tourteau et gingembre, poivrons

Supplément de Sfr. 50.-

OU

LES CENT VINGT GRAMMES DE RIB EYE DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA

Tourbillon de topinambours, pétales de Bruxelles, sauce forte wasabi

Supplément de Sfr. 100.-

SATURNE D'UN CHOCOLAT D'EXCEPTION : CHUAO DU VENEZUELA

Sablé noisette, mangue et lime, glace aux gousses de vanille de Madagascar

MIGNARDISES

À LA DÉCOUVERTE DES VINS VIVANTS

Nathalie Ravet a sélectionné deux 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) : Sfr. 90.- pour les vins.

LES MENUS SONT SERVIS UNIQUEMENT POUR TOUTE LA TABLE, MAIS LES OPTIONS PEUVENT BIEN ENTENDU ÊTRE DIFFÉRENTES.

VEUILLEZ NOUS ANNONCER LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES À LA RÉSERVATION.

POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT LES ALLERGÈNES, MERCI DE CONSULTER NATHALIE OU MADAME RAVET.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, TOUTS NOS POISSONS ET CRUSTACÉS SONT SAUVAGES ET ORIGINAIRES DE BRETAGNE. LE CAVIAR EST CHINOIS.

NOS VOLAILLES VIENNENT DE FRANCE ET DE SUISSE.

L'ERMITAGE DES RAVET • HÔTEL-RESTAURANT • ROUTE DU VILLAGE 26 • CH – 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU
TÉL. +41.(0)21.804.68.68 • INTERNET : <http://www.ravet.swiss> • EMAIL : ermitage@ravet.ch • Décembre 2018



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

LE MENU PASSIONATA

AMUSE-BOUCHE

Cœur de filet de saumon fumé de Norvège, caviar rouge, chou-fleur, cresson, grissini aux graines de lin

SAINT-JACQUES DE NORVÈGE

Oursin, coque, fenouil, vinaigrette de poireau

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Datte, figue violette, coing et poivre de Chine

LANGOUSTINE DU CAP

Marbré de sauce corail de tourteau et gingembre, poivrons

CAPPELLETTI DE GUY FARCIS DE POULARDE DE LA GRUYÈRE

Citron noir, safran

FILET DE SELLE D'AGNEAU ÉLEVÉ PAR MATTHIEU MULLER À BIÈRE

Saucisette de la panoufle au carvi, variations de betteraves, jus laurier vert

OU

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 LAITIERES SUISESSES

POMME EN SURPRISE

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

MIGNARDISES

AVEC L'AGNEAU : SFR. 205.-

AVEC LE WAGYU : SFR. 280.-

Le bœuf du Japon se traduit par le terme Wagyu, et est élevé dans différentes régions qui lui donnent des appellations : Kobe, Omi, Kagoshima et Miyazaki...

Leurs élevages et environnements diffèrent très légèrement, le résultat lui ne change pas : un produit extraordinaire et exceptionnel, unique ! Le bœuf bénéficie des soins les plus attentionnés, depuis sa naissance jusqu'à la fin de sa vie. Les animaux sont élevés dans des conditions optimales au sein d'un terroir bénéfique et unique, et nourris aux plantes, herbes et à la paille de riz, des bienfaits idylliques qui donnent un persillé inimitable. La traçabilité complète sur plusieurs générations permet d'identifier chaque bête comme étant 100% pure race, et ce depuis 1600 ! Après de nombreuses dégustations et un voyage au Pays du Soleil Levant, nous avons sélectionné pour vous l'entrecôte « A5 » qui vient de Kagoshima, au sud-ouest du Japon.

LES MENUS SONT SERVIS UNIQUEMENT POUR TOUTE LA TABLE, MAIS LES OPTIONS PEUVENT BIEN ENTENDU ÊTRE DIFFÉRENTES.

VEUILLEZ NOUS ANNONCER LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES À LA RÉSERVATION.

POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT LES ALLERGÈNES, MERCI DE CONSULTER NATHALIE OU MADAME RAVET.

SAUF INDICATION CONTRAIRE, TOUTS NOS POISSONS ET CRUSTACÉS SONT SAUVAGES ET ORIGINAIRES DE BRETAGNE. LE CAVIAR EST CHINOIS.

NOS VOLAILLES VIENNENT DE FRANCE ET DE SUISSE.

L'ERMITAGE DES RAVET • HÔTEL-RESTAURANT • ROUTE DU VILLAGE 26 • CH – 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU
TÉL. +41.(0)21.804.68.68 • INTERNET : <http://www.ravet.swiss> • EMAIL : ermitage@ravet.ch • Décembre 2018



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

ACCORD METS ET VINS

Nathalie Ravet a sélectionné sept vins helvétiques pour élaborer l'accord mets et vins du menu Passionata et vous le propose à Sfr. 125.- (7 verres de 8 cl.)