

Le Menu de notre offre « Célébration »

*GOURMANDISE DE SAUMON DE NORVÈGE DOUCEMENT FUMÉ
Cresson, chou-fleur et raifort*

*BAR ET LANGOUSTINE EN DEUX TEXTURES
Gelée gourmande épicée, coraline, caviar argenté*

*FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA
Poire, aneth, cédrat et châtaigne*

*SAINT-JACQUES DE PLONGEUR
Salsifis et oursins des îles Féroé*

*RIS DE VEAU CROUSTILLANT LAQUÉ À LA RÉGLISSE
Agnolotti crémeux de topinambours, émulsion céleri-vanille*

*ESTOUFFADE DE PIGEON ROYAL
Mousseline de la cuisse, oignons doux et truffe *Melanosporum**

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

*L'ORANGE SANGUINE
Cœur fondant sudachi, crumble aux zestes, vin chaud glacé*

MIGNARDISES

Les Vins

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

HIVER 2019 • 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