

*Le Menu de notre offre « Délicieuse Expérience Gourmande »*

*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*

\*\*\*

*RIB EYE DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA*

*Fondant d'ail noir, panais et yuzu koshô*

\*\*\*

*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](mailto:ermitage@ravet.ch)



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE



LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE