

## LE MENU MILLE PLAISIRS

SFR. 145.-

### AMUSE-BOUCHE

Gourmandise de saumon de Norvège doucement fumé, cresson, chou-fleur et raifort

\*\*\*

### SKREI DES ÎLES LOFOTEN

Couteaux, coques et concombre, potimarron, émulsion coco-gingembre

OU

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Poire, aneth, cédrat et châtaigne

Supplément de Sfr. 40.-

OU

TAGLIONI DE GUY À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

Agrémentés à votre guise de cinquante grammes de caviar Kristal Kaviari

ou de truffe noire Melanosporum

Supplément de Sfr. 110.-

\*\*\*

### PIÈCE DE FILET DE BŒUF FERMIER

Ruban de pomme-de-terre croustillant, crosnes et persil, réduction de vin rouge

OU

SAINT-JACQUES DE PLONGEUR

Salsifis et oursins des îles Féroé

Supplément de Sfr. 50.-

OU

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

Fondant d'ail noir, panais et yuzu koshô

Supplément de Sfr. 100.-

\*\*\*

### SURPRISE DE BOSKOOPS CARAMÉLISÉES

Crème raisiné et lait glacé malté

\*\*\*

### MIGNARDISES

#### À LA DÉCOUVERTE DES VINS VIVANTS

Nathalie Ravet a sélectionné deux demi-bouteilles de la Collection Le Vin Vivant de Bernard Ravet et La 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.

Les poissons, crustacés et coquillages sont de pêche respectueuse et viennent de Norvège, Bretagne et Ecosse.

Le caviar est chinois. Sauf indication contraire, les volailles, viandes rouges et blanches sont européennes.

L'ÉRMITAGE 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](mailto:ermitage@ravet.ch) • Hiver 2019



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE



LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

## LE MENU PASSIONATA

### AMUSE-BOUCHE

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 DE BRESSE

Mousseline de la cuisse, oignons doux et truffe Melanosporum

OU

### RIB EYE DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA

Fondant d'ail noir, panais et yuzu koshô

\*\*\*

### LES CINQ FROMAGES SIGNATURE D'ALPAGES ET DE PETITES LAITIERES SUISSES

\*\*\*

### L'ORANGE SANGUINE

Cœur fondant sudachi, crumble aux zestes, vin chaud glacé

\*\*\*

### MIGNARDISES

AVEC LE PIGEON : 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.

Les poissons, crustacés et coquillages sont de pêche respectueuse et viennent de Norvège, Bretagne et Ecosse.

Le caviar est chinois. Sauf indication contraire, les volailles, viandes rouges et blanches sont européennes.

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](mailto:ermitage@ravet.ch) • Hiver 2019

### 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.)



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE



LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE