

Le Menu Mille Plaisirs

Sfr. 145.-

AMUSE-BOUCHE

Panna cotta d'orties, grenouilles, escargots,
ail des ours et doux, foin de radis et jambon cru

SAUMON DE LOSTELLO DANS LES GRISONS EN TROIS DÉCLINAISONS

Mi-cuit et à basse température, concassé à l'hysope,
fumé aux copeaux de fût de whisky, pousses printanières, pimprenelle

ou

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Jeunes carottes au miel et cumin,
pistou de fanes

Supplément de Sfr. 40.-

ou

TAGLIONI DE GUY À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

Cinquante grammes de caviar Kristal Kaviari

Supplément de Sfr. 110.-

BALLOTINE DE POULARDE FERMIÈRE DE LA RÉGION

Morilles, petits pois, jus marbré d'estragon

ou

ROUGET-BARBET DE LIGNE

Safran du Jorat, capitules d'artichaut, poivrons

Supplément de Sfr. 50.-

ou

LES CENT VINGT GRAMMES D'ENTRECÔTE DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA

Pièce grillée saignante, condiment chou vert, riz croustillant

Supplément de Sfr. 100.-

FINGER DE VERVEINE ET FRAMBOISES

Glace aspérule odorante

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.

SANS AUTRE INDICATION, LES POISSONS, CRUSTACÉS, COQUILLAGES ET VOLAILLES SONT ORIGINAIRES DE FRANCE, LES VIANDES SONT SUISSES.

LES ESCARGOTS ET LES GRENOUILLES VIENNENT DE CHEZ FIVAZ À VALLORBE. LE CAVIAR EST CHINOIS.

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 • Printemps 2019

Le Menu Passionata

AMUSE-BOUCHE

Panna cotta d'orties, grenouilles, escargots,
ail des ours et doux, foin de radis et jambon cru

ARLEQUIN DE HOMARD BRETON

Petits pois, menthe, morilles et corail

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Jeunes carottes au miel et cumin,
pistou de fanes

RAVIOLE D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES

Croustille de seigle

ROUGET-BARBET DE LIGNE

Safran du Jorat, capitules d'artichaut, poivrons

MIGNON DE VEAU DU PAYS LAQUÉ À LA RÉGLISSE

Févettes, basilic, orge torréfiée

ou

ENTRECÔTE DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA

Pièce grillée saignante, condiment chou vert, riz croustillant

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

CUBISME DE CITRON AMALFI

Fraises gariguettes, pistache, sorbet rhubarbe rose

MIGNARDISES

AVEC LE VEAU : 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 Accords de Nathalie

PASSIONATA DIONYSOS

Nous avons sélectionné sept vins helvétiques (7 verres de 8 cl) pour élaborer l'accord mets et vins et vous le proposons à Sfr. 125.-

PASSIONATA – ACCORDAILLES EN LIBERTE

Avec 7 boissons sans alcool en alliance avec les mets offerts : Sfr. 50.-

L'accord sensoriel des mets et des boissons ne se limite pas aux vins. Pour les personnes qui veulent s'abstenir de boissons alcoolisées, nous proposons une vaste gamme de découvertes, parmi lesquelles des bières artisanales sans alcool, des infusions de plantes aromatiques, des thés, ainsi que des boissons exotiques (à la menthe, au gingembre). Des sensations inattendues pour s'offrir une fête du goût insolite avec un coup de foudre pour les herbes, les plantes et les épices.