

Le Menu de notre offre « Célébration »

CONCASSÉ DE DAURADE DE LIGNE ROMARIN, CALAMARETTI

Confit de tomates précieuses, pousses vertes du jardin

HOMARD ET CRABE BRETONS

Perles de céleri safranées, élixir de corail et livèche

VÉGÉTAL D'ARTICHAUT

Chanterelles, poivron, tempura de fleur de courgette, basilic

TURBOT DE LIGNE CUIT TRANSLUCIDE

Bouquet maraîcher fraîchement cueilli, hysope

TAGLIONI DE GUY À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

Truffe noire d'Australie en copeaux et émulsion

FILET DE SELLE DE CHEVREUIL ET MIGNON SÉCHÉ D'UNE CHASSE D'ÉTÉ EN AUTRICHE

Petite folie de carottes et gingembre, marjolaine

TABOULÉ ET FOIE GRAS DE CANARD

Sérac, rebibe, yaourt givré au thym de Brebis de Rossinière, pimprenelle concombre

TEMPS DES CERISES ET FRAMBOISES À L'ESTRAGON

Crème de glace au Génépi du Grand-St-Bernard

MIGNARDISES

Les Vins

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

ETÉ 2019 • L'ERMITAGE DES RAVET • HÔTEL-RESTAURANT • ROUTE DU VILLAGE 26 • CH – 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU
TEL. +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