

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

*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*

\*\*\*

*ENTRECÔTE DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA*

*Condiments épinard et ail noir, primeur de pomme de terre*

\*\*\*

*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](mailto:ermitage@ravet.ch)



LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE



LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE