

Le Menu Mille Plaisirs

Sfr. 145.-

AMUSE-BOUCHE

Concassé de daurade de ligne romarin, calamaretti,
confit de tomates précieuses, pousses vertes du jardin

ROUGET-BARBET SAISI À VIVE CHALEUR

Fraîcheur de légumes d'une ratatouille corsée de sauge

OU

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA

Aigre-doux de figue violette et poivre de Chine, coriandre, croustillant de seigle

Supplément de Sfr. 40.-

OU

TAGLIONI DE GUY À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

Truffe noire d'Australie en copeaux et émulsion

Supplément de Sfr. 80.-

TOURNEDOS DE CŒUR DE FILET DE BŒUF DU PAYS

Pressée de plat de côtes cuites 48 heures, chanterelles, jus des cuissons

OU

TURBOT DE LIGNE CUIT TRANSLUCIDE

Bouquet maraîcher fraîchement cueilli, hysope

Supplément de Sfr. 50.-

OU

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

Condiments épinard et ail noir, primeur de pomme de terre

Supplément de Sfr. 100.-

TARTE FINE ABRICOT PÊCHE

Verveine, sorbet raisinet

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.

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

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

OU

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

AVEC LE CHEVREUIL : 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.