



SINCE 1989

## L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET, « GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

### Le Menu Passionata

Ruban de liselette marinée, verdure de fenouil, bonbon de crevette grise et poivrons doux



Langoustine de Loctudy, eau et confit de tomate, tortelloni au basilic pourpre en contraste



Tarte fine de pêche Saturne, poivre Sichuan, foie gras d'oie friolé, pousses de cresson « Miel », essence de Trilogie



Bolet cuit et cru, friand de Victoria et potimarron, saveurs d'estragon et orange



Supion farci de riz Vénéré et haricots verts, effilochée au curcuma, émulsion de gingembre



Dos de chevreuil d'été, marbré de maïs et des sucs au romarin, déclinaison de betterave rouge, rutabaga, et céleri pomme

Ou

Entrecôte de bœuf Wagyu d'Australie, Quelques légumes fraîchement cueillis, jus façon « marchand de vin »



Sept fromages d'alpages et de petites laiteries de notre Pays affinés et choisis par Bernard Ravet



Mariage de poire Williams, chocolat et vanille de Bali



Etuvée de quetsches, biscuit tiède aux fleurs de lavande



Mignardises

Avec le dos de chevreuil Sfr. 185.- € 120.-

Avec l'entrecôte de bœuf Wagyu d'Australie Sfr. 240.- € 157.-

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives



HÔTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU  
TÉL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40 [www.ravet.ch](http://www.ravet.ch) [ermitage@ravet.ch](mailto:ermitage@ravet.ch)



SINCE 1989

## L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET, « GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

## Les Vins

Nathalie Ravet a sélectionné 7 vins, servis au verre,  
pour accompagner ce menu : Sfr. 125.- (€ 83.-) pour les vins.



HÔTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU  
TÉL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40 [www.ravet.ch](http://www.ravet.ch) ermitage@ravet.ch



SINCE 1989

## L'ERMITAGE

BERNARD, RUTH, NATHALIE, ISABELLE & GUY RAVET

BERNARD & GUY RAVET, « GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

### Les midis de L'Ermitage

Sfr. 75.- € 50.-

#### A midi du mardi au vendredi

Terrine de foie gras d'oie, mesclun du jardin, acidulé de framboisier



Suprême de pintade fermière, mitonnée de champignons ciboulette,  
mousseline d'Amandine, jus à l'estragon



Douceurs d'Isabelle

### Plaisirs en semaine ...

Sfr. 115.- € 73.-

#### A midi du mardi au vendredi

#### Le soir du mardi au jeudi

Duo de Rouget-Barbet et Bar, bourride safranée

Ou

Carpaccio de Boeuf Wagyu d'Australie, crémeux d'avocat et son huile, salpicon  
d'artichaut

**Supplément de Sfr. 35.- (€ 20.-) par personne**



Filet de veau de notre Pays aux truffes d'été, raviole de ris de veau et haricots verts

Ou

Dos de chevreuil d'été, marbré de maïs et des sucs au romarin,  
déclinaison de betterave rouge, rutabaga, et céleri pomme

**Supplément de Sfr. 28.- (€ 19.-) par personne**



Trio de chocolats tièdes et moelleux et leur pâte de fruit

Tobamera 60%/myrtille

Manjari 64%/cardamome

Granada 40%/roses anciennes

Sorbets abricot



HÔTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU  
TÉL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40 [www.ravet.ch](http://www.ravet.ch) ermitage@ravet.ch