

Le Menu du Forfait « Escapade Gourmande »

Ruban de lisette 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



Foie gras d'oie friolé

Tarte fine de pêche Saturne, poivre Sichuan,
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



Mariage de poire Williams

Chocolat « Pur Madagascar » et vanille de Bali



Mignardises

Les Vins

Nathalie Ravet a sélectionné 6 vins, servis au verre, pour accompagner ce menu.



LA MAISON-RAVET

BERNARD & GUY RAVET, « GRANDS CHEFS RELAIS & CHATEAUX »
ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHATEAU
TEL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40
INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch