

## Le Menu du Forfait « Passionata »

### 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



### Sept fromages d'alpages et de petites laiteries de notre Pays

Affinés et choisis par Bernard Ravet



### Mariage de poire Williams

Chocolat « Pur Madagascar » et vanille de Bali



### Etuvée de quetsches et mirabelles

Biscuit tiède aux fleurs de lavande



### Mignardises

## Les Vins

Nathalie Ravet a sélectionné 7 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](mailto:ermitage@ravet.ch)