

Le Menu du Séjour « Plaisirs en semaine »

Amuse-bouche



Duo de rouget-barbet et bar,
bourride safranée de coquillages



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



Trio de chocolats tièdes et moelleux et leur pâte de fruit

Tobamera 60%/myrtille

Manjari 64%/cardamome

Granada 40%/roses anciennes

Sorbet abricot

Les Vins

Nathalie Ravet a sélectionné 2 demi-bouteilles
de la Collection « Le Vin Vivant » de Bernard Ravet et Uvavins – Cave de La Côte
pour accompagner ce menu (sur la base de 2 personnes).



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