

**Un subtil mélange entre respect de la tradition et modernité.**

Fort d'une grande expérience avec la culture du goût comme héritage, Guy Ravet est toujours à la recherche de nouvelles saveurs et de créations. Toujours avec passion, créativité et audace, envolez-vous avec curiosité et gourmandise dans ses compositions picturales colorées.

Bon appétit !

*Envie de commencer*

<b>Cœur de saumon mariné</b> mousseline de chou-fleur, caviar Kristal et cresson	<b>36</b>	G
<b>Salade César</b> cœur de sucrine, lardons, croûtons dorés, œuf, copeaux de Gruyère + accompagnée d'aiguillettes de poulet de la Gruyère	<b>24</b> <b>38</b>	
<b>Escalope de foie gras de canard poêlée</b> clémentine, endive caramélisée, betteraves et rampon	<b>38</b>	G · L

*Envie de végétal*

<b>Chou rôti et laqué aux cacahuètes</b> bisque de légumes brûlés et coriandre	<b>28</b>	G · V
<b>Agnolotti au topinambour et truffe noire</b> émulsion de beurre noisette et de vieux Gruyère	<b>36</b>	V

*Envie de continuer*

<b>Filets de perches de Suisse meunière</b> petites pommes de terre aux fines herbes, légumes d'hiver	<b>52</b>	G
<b>Saumon des Grisons cuit doucement</b> mitonnée de céleri au safran du Jorat, ail noir de la région	<b>44</b>	G
<b>Entrecôte de Wagyu du Jura suisse</b> sauce au poivre concassé, pomme dorée	<b>64</b>	
<b>Carré de veau du Pays et bergamote</b> cavatelli au blé ancien et salsifis snackés	<b>58</b>	
<b>Tartare de bœuf de Blonay</b> frites à l'ancienne, mesclun	<b>42</b>	G · L

*Envie de gourmandises*

<b>Assiette de fromages suisses</b> chutney de fruits	<b>22</b>	G · V
<b>Poire confite aux épices</b> sablé breton, caramel et sarrasin grillé	<b>18</b>	V
<b>Mille-feuille aux pommes</b> crème montée à la raisinée, sorbet à la Granny Smith	<b>20</b>	V
<b>Ananas confit aux fruits de la passion</b> nuage de coco et sorbet à la mangue	<b>20</b>	G · L · V
<b>Opéra au chocolat et grains de café</b> glace au moka	<b>20</b>	V