



Menu

130 CHF

Cœur de saumon mariné et spiruline
mousseline de chou-fleur, caviar Kristal et cresson

Chou rôti et laqué aux cacahuètes
bisque de légumes brûlés et coriandre

Entrecôte de Wagyu du Jura suisse
sauce au poivre concassé, pomme dorée

Ananas confit aux fruits de la passion
nuage de coco et sorbet à la mangue

Mignardises



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



grand hôtel du lac
VEVEY



Carte d'Hiver

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, envolé- vous avec curiosité et gourmandise dans ses compositions picturales colorées.

Bon appétit !

Envie de commencer

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

Envie de végétal

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

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Nous vous invitons à nous communiquer vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.

G · sans gluten L · sans lactose V · végétarien

Envie de continuer

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

Envie de gourmandises

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

Origine de nos produits :

Saumon, Suisse	Poulet, Suisse	Perches, Suisse
Bœuf, Suisse	Canard, France	Veau, Suisse