



EMOTIONS

GUY RAVET

UN SUBTIL MÉLANGE

ENTRE RESPECT DE LA TRADITION ET MODERNITÉ.

Sa passion pour la gastronomie est présente depuis son plus jeune âge. Il est l'héritier d'une dynastie de gastronomes reconnus, et son style est 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.

Les émotions culinaires pour Guy Ravet ? Le rappel du souvenir et l'émotion du goût présent. Et si le luxe était de laisser aller ses envies et vivre ses émotions?

Bon appétit !

CARPACCIO DE GAMBERO VIOLA DE MÉDITERRANÉE ET CAVIAR KRISTAL

quinoa, concombre et gingembre vivifiant
élixir concentré au combawa



ASPERGES BLANCHES DU CHABLAIS DE PASCAL LATTION

chimichurri aux herbes vertes
réduction de café Galapagos



RAVIOLES DE RICOTTA ET CITRON D'AMALFI CONFIT

velouté de petit pois écossés
lait d'avoine



DOS DE SANDRE SUISSE EN CROUSTILLE DE PAIN AU LEVAIN

mousseline de bintje fumée, jeunes carottes multicolores du Pays
sauce meurette



ENTRECÔTE DE WAGYU A5 DE KAGOSHIMA GRILLÉE AU BINCHOTAN

riz croustillant, ail doux & morilles
jus corsé au poivre de Kodaikanal



ONCTUEUX DE BREBIS DU SAPALET AU MIEL DE CHÂTAIGNIER

chutney d'abricots
thym citron glacé



FRAISES GARIGUETTES FEUILLETÉES

crème légère de la Gruyère vanillée
fenouil et poivre long



DÉLICATESSES

de Cyril

Chef de Cuisine Guy Ravet
Chef Pâtissier Cyril Sauvan
Directeur de Salle Arnaud Thirel
Chef Sommelier Antoine Lejeune

MENU EN 6 SÉQUENCES CHF 210
MENU EN 8 SÉQUENCES CHF 260

Menu identique est servi pour l'ensemble des convives.
Prix en Francs Suisse, TVA et services compris.