

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

Origine de nos produits :

Saumon, Bœuf, Poulet & Veau : Suisse
Foie Gras : France Sole : Pays-Bas Thon : Mer Méditerranée

Tous nos prix sont en Francs suisses, TVA & Service inclus



Hennessy



ABSOLUT ELYX



Grand hôtel du lac
VEVEY



ESPRIT
Guy RAVET

Carte d'Été

Entrées

Tartare de thon acidulé au yuzu dés d'avocats et poivrons confits	34	G · L
Velouté froid de courgette et concombre parfumé à la menthe	22	G · L · V
Dim Sum au jarret de veau gremolata « Signature Guy Ravet » chou pointu et réduction de sauge	entrée 28 plat 38	3 pièces 5 pièces
Tartare de Bœuf de Blonay au pistou de basilic burrata, tomates séchées, frites à l'ancienne	34	G* · L*

Délice Végétal

Pousses de mesclun graines torréfiées et germes	20	G · L · V
Salade GHDL cœur de sucrine, croûtons, œuf, copeaux de Gruyère + supplément volaille de la Gruyère	24 36	G* · V G*
Tomates anciennes en carpaccio à l'origan et pignons de pin mousseux de bufala	28	G · L · V
Fraîcheur d'avocats & quinoa edamame, grenade et vinaigrette au yuzu	26	G · L · V

Plats

Filets de Sole à la Grenobloise risotto Loto du Tessin et pousses d'épinards	52	L*
Saumon des Grisons grillé au miso perles de blé au safran	46	L*
Filet de bœuf suisse jus au poivre concassé, pressée de polenta blanche, chanterelles et haricots verts	54	G
Suprême de Volaille Suisse sauce satay, purée de patates douces & petits légumes	46	G
Cheeseburger de bœuf de Blonay oignons confits, bacon, frites à l'ancienne	42	

Desserts

Assiette de fromages suisses chutney de fruits	20	G · V
Crème brûlée à la verveine sablé breton et sorbet fruits rouges	20	G · V
Tartelette de chocolat noir au cœur coulant agrumes et sorbet melon	22	V
Pavlova aux fruits exotiques riz au lait de coco et mangue	18	G · V
Gourmandise à l'abricot du Valais crème légère aux amandes torréfiées et yoghourt glacé au basilic	20	V



Menu

120 CHF

Amuse-bouche

Foie Gras de Canard en fine gelée de figues
croustillant au thym

ou

Tartare de thon acidulé au yuzu
dés d'avocats et poivrons confits

Filets de Sole à la Grenobloise
risotto Loto du Tessin et pousses d'épinards

ou

Filet de bœuf suisse
jus au poivre concassé, pressée de polenta blanche, chanterelles et haricots verts

Crème brûlée à la verveine
sablé breton et sorbet fruits rouges

ou

Pavlova aux fruits exotiques
riz au lait de coco et mangue

+ supplément **Assiette de fromages**
+ 20 CHF

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 !