

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 :

Foie Gras : France Chevreuil : Autriche Langouste : Atlantique

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



EMOTIONS
GUY RAVET



RELAIS &
CHATEAUX



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



Grand hôtel du lac
VEVEY

Carte d'Automne



EMOTIONS
GUY RAVET

MENU EN 7 SÉQUENCES

sans le fromage
170 CHF

MENU EN 8 SÉQUENCES

menu complet
190 CHF

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 !

Guy Ravet



EMOTIONS
GUY RAVET

Menu Signature Guy Ravet

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR RAFRAÎCHI

pickles, œuf confit et caviar Kristal



DODINE DE FOIE GRAS DE CANARD ET FIGUES

croustillant « Nepal Lamjung »



CHOU RÔTI ET LAQUÉ AUX CACAHUËTES

bisque de légumes brûlés et coriandre



LANGOUSTE TRISTAN LUSTRÉE AU MISO

endives caramélisées aux agrumes, beurre blanc Aji Amarillo



FILET DE CHEVREUIL CUIT ROSÉ

jus au café Galapagos, potimarron, myrtilles acidulées



GRUYÈRE D'ALPAGE AUX TRUFFES

raisins marinés au verjus



CROUSTILLANT AU MIEL DE LA RÉGION ET POIRES

crème à la vanille biologique et sorbet à la liqueur de fleur de sureau



DÉLICATESSES DE CYRIL