



EMOTIONS

GUY RAVET

Carte de Printemps

Menu Signature Guy Ravet

CONCASSÉ DE BŒUF LIMOUSIN DE SAINT-LÉGIER
Huître Gillardeau, variation de petits pois et caviar Kristal



FILET D'OMBLE-CHEVALIER D'ARGOVIE JUSTE TIÉDI
compressée de betterave, kimchi de fenouil et délicat borsch



AGNOLOTTI À LA RICOTTA DE BREBIS ET BERGAMOTE
asperges et nuage d'avoine au café Peru Organic



RASCASSE DE MEDITERRANEE EN DEUX TEXTURES
transparence de sureau, courgette jaune et consommé de céleri vert



FILET D'AGNEAU DES DENTS DU MIDI GRILLÉ AU BINCHOTAN
épaule et poivrons confits, mousseline d'ail des ours



CHARIOT DE FROMAGES
frais et affinés



FRAISES GARIGUETTES EN FINE MERINGUE
crème légère citronnelle, sorbet rhubarbe et jus balsamique



DÉLICATESSES DE CYRIL

MENU EN 6 SÉQUENCES
sans le fromage
170 CHF

MENU EN 7 SÉQUENCES
menu complet
195 CHF

SOYEZ LES BIENVENUS CE SOIR AU GRAND HÔTEL DU LAC & À MA TABLE GASTRONOMIQUE

Je vous remercie de nous avoir choisi pour passer un moment gourmand. C'est un bonheur de partager ma cuisine avec vous et de pouvoir vous faire découvrir mon univers, mes idées et vous transmettre mes émotions gourmandes.

Toutes les équipes et moi sommes fiers de la note de 17/20 attribuée par le guide Gault & Millau 2024. Cette reconnaissance témoigne du dévouement et de la passion que notre brigade met au quotidien pour le plaisir de nos hôtes.

Profitez et laissez-nous vous emmener sur la route des saveurs. Nous ferons tout pour que vous appréciiez chaque bouchée de notre cuisine préparée avec beaucoup d'Emotions.

Amitiés gourmandes, *Guy Ravet*

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 :

Boeuf, Omble-Chevalier, Agneau : Suisse
Foie Gras : France Rascasse : France, Portugal Caviar : Chine

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