



ESPRIT

du dimanche

PAR GUY RAVET

Une véritable invitation à redécouvrir les saveurs et les moments chaleureux partagés autour de la table familiale de notre enfance.

Découvrez "Esprit du Dimanche" par le Chef Guy Ravet, une ode à la gourmandise et aux souvenirs en 3 actes à partager en famille ou entre amis.



Réservez votre table



Pour plus d'informations ou pour une demande de réservation, n'hésitez pas à nous contacter au +41 (0)21 925 06 06 ou info@ghdl.ch



ESPRIT
du dimanche
PAR GUY RAVET

LES ENTRÉES *à déguster*

Sélection de petits pains et brioches tout juste sortis du four
Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit, mostarda de figues
Concassé de Saumon mariné au gingembre revigorant et piment d'Espelette
Tartare de Bœuf de Blonay légèrement épicé
Bol de salade du dimanche, graines torrifiées et vinaigrette à l'ancienne

UN PLAT *unique*

Le chef Guy Ravet vous propose un véritable voyage gustatif
avec un plat changeant toutes les deux semaines pour revivre
encore et toujours cette expérience exquise

LES DESSERTS *à savourer*

Une sélection de desserts par notre Chef pâtissier Cyril Sauvan,
promesse de gourmandise et de délectation

CHF 95 par personne

CHF 49 jusqu'à 12 ans

Offert pour les moins de 6 ans

La sélection de fromages en supplément à CHF 25

Les plats *à déguster*

25 février & 3 mars

Blanquette de Veau mijotée longuement selon la recette de ma Grand-Mère aux morilles, riz Pilaf et carottes fondantes aux herbes fraîches

10 & 17 mars

Souris d'Agneau d'Appenzell confite pendant très longtemps aux épices à la manière d'un tajine, petites pommes de terre sautées et poivrons rôtis

24 mars & 7 avril

Jarret de Veau cuit longuement comme nous le faisons à l'Ermitage accompagné de sa Gremolata, d'un gratin d'Agria et de petits légumes glacés aux herbes

14 & 21 avril

Poulet de la Gruyère rôti aux épices, fines allumettes croustillantes et sauce Mousseline à l'ail des ours cueillis par nos soins

28 avril & 5 mai

Joue de bœuf façon Bourguignon fondants, mousseline de pommes de terre Agria bien beurrée et légumes sautés à la moëlle

12 & 19 mai

Fricassée de Volaille de la Gruyère en Coq au Vin comme je le cuisinais avec mon papa le dimanche, croûtons persillés, tagliatelles fraîches et haricots verts

26 mai & 2 juin

Vol au Vent de Volaille de la Gruyère bien crémée aux champignons, riz pilaf et petits pois glacés à l'oignon

