



EMOTIONS

GUY RAVET

Carte d'automne

Menu gastronomique

Bresaola de Wagyu et Foie Gras Canard
extraction de betterave rouge, filaments de colrave
sauce XO végétale et jus corsé

Chou confit et laqué façon satay
bisque de légumes brûlés et coriandre

Ballotine d'Ombre de Bremgarten cuite délicatement
caviar Oona N°103, laitue romaine grillée, kimchi de fenouil
beurre blanc aji amarillo

Filet de Chamois d'Autriche saisi et joue de cerf confite
fricassée de bolets, persil tubéreux, ail noir et épines vinettes

Déclinaison au chocolat Bolivia 60%
praliné noisette/grué et jus de cacao au poivre de Jamaïque

Menu en 4 actes
Sans l'Ombre
CHF 155

Menu en 5 actes
CHF 175

Supplément

Sélection des fromages suisses 25 CHF

Le même menu est servi pour l'ensemble des convives

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