



EMOTIONS

GUY RAVET

Carte de Printemps

Menu gastronomique

Trilogie d'Amuses-Bouches
une balade gourmande pour éveiller les sens

Saint-Jacques de Normandie
juste saisies et marinées, caviar Oona N°103
variation de concombre, consommé au gingembre vivifiant

Asperge Blanche en Déclinaison
de la tête à la pointe en textures
raviole au café Peru Organic, émulsion légère

Sandre du Lac Majeur grillé au Binchotan
petits pois doublement écossés
beurre blanc infusé au dashi et Meurette corsée

Joue de Wagyu d'Espagne
cuite lentement pendant 36 heures
pomme fondante, morilles étuvées, oxtail parfumé à la livèche

Symphonie de Fruits Exotiques
notes de cacao et graines de chia

Douceurs de Gaëlle

Menu en 4 actes
Sans l'asperge
CHF 155

Menu en 5 actes
CHF 175

Supplément

Sélection de fromages frais et affinés 25 CHF

Le même menu est servi pour l'ensemble des convives

Tous nos prix sont en Francs suisses
TVA & Service inclus