



EMOTIONS

GUY RAVET

Carte de Printemps

Menu gastronomique

Trilogie d'Amuses-Bouches

une balade gourmande pour éveiller les sens

Saint-Jacques de Norvège

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 des Alpes 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

Fraise Cléry en harmonie de saveurs

menthe poivrée et sarrasin torréfié

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*