



EMOTIONS

GUY RAVET

Carte d'Automne

Menu gastronomique

Trilogie d'Amuses-Bouches

une balade gourmande pour éveiller les sens

Saumon de Lostallo maturé 14 jours et Caviar Oona N°103

concombre acidulé
consommé froid au gingembre et wasabi

Escalope de Foie Gras de Canard rôti

déclinaison de topinambours
mûres fermentées

Cabillaud Royal et bolets en fine ballotine

céleri fondant
bouillon aromatique au lard fumé

Duo de Chevreuil d'Autriche

filet grillé et épaule braisée 48 heures
panais rôti, pickles d'oignons rouges et jus corsé à l'ail noir

Textures de Granny Smith et Maïs Violet

croustillant d'Amaranth

Douceurs de Gaëlle

Menu en 4 actes

Sans le foie gras

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*