



# EMOTIONS

GUY RAVET



## *Menu de la Saint-Valentin*

### *Un Instant à 2*

#### *Premiers frissons*

Concassé de noix de Saint-Jacques de Normandie, douceur de betterave  
Gougère tiède au Gruyère, parfumée à la truffe noire  
Huître Gillardeau N° 2 délicatement tiédie au Champagne, perles de tapioca



*Foie Gras de canard en billes lustrées à l'orange sanguine*  
chutney au piment doux, brioche dorée juste tiède



*Agnolotti au potimarron rôti parfumé de sauge*  
émulsion légère au citron confit



*Saumon des Alpes grisonnes cuit doucement*  
beurre blanc au caviar suisse Oona n° 103  
fine étuvée de poireaux et topinambours



*Filet de Veau Suisse grand cru et truffe melanosporum*  
pressée de panais, perles de légumes glacés



*Couronne fondante de fruits de la passion*  
crèmeux au Maracaïbo 38%, graines de courge torréfiées  
Sorbet passion



*Gourmandises de Gaëlle*



*Menu spécial*

CHF 280



*Supplément*

Sélection des fromages suisses 25 CHF



*Tous nos prix sont en Francs suisses et hors boissons*  
TVA & service inclus