



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 melanoporum
pressée de panais, perles de légumes glacés*

*Couronne fondante de fruits de la passion
crémeux 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*