



EMOTIONS

GUY RAVET

Carte de Printemps

Menu gastronomique

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

Asperges Blanches du Valais & Caviar Oona N°103
anneau perlé d'amande douce
lisette et ail des ours

Agnolotti farcis aux fèves parfumé à la livèche
morilles étuvées
bouillon délicatement fumé

Turbot de Ligne snacké et laqué au jus des arêtes
artichauts pluriels
beurre blanc léger au dashi

Filet et Ris de Veau de la ferme St.Ottilien saisis
jeunes carottes concentrées dans leurs jus
condiment d'ail nouveau et jus corsé à l'ail noir

Délicatesse de Rhubarbe rose et Menthe Poivrée
notes de gingembre vivifiant

Douceurs de Gaëlle

Menu Sans l'agnolotti

CHF 160

Menu complet

CHF 185

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