EMOTIONS
GUY RAVET

Carte d'Automne

Menu gastronomique

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

Saint-Jacques de plongée de Normandie
huile de thym et sarrasin soufflé
consommé de bolets

Agnolotti au Potimarron fumé
granola craquant
miso de graines de courge en émulsion

Filet de Saint-Pierre de ligne et caviar Oona N°103
colrave et feuille de shiso
beurre blanc au Champagne Roederer Brut

Filet de Chevreuil d'Autriche cuit rosé
civet de jarret cuit 12 heures à la Royale
saveurs de maïs, vanille et Talisker
jus aux groseilles fermentées

Fraîcheur litchi / pamplemousse / poivre Timut

Pressée de Poire Conférence
crémeux à la cardamome, caramel de lime
et sorbet Williams

Menu en 4 actes
Sans l'agnolotti
CHF 160

Menu en 5 actes
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

Rue d'Italie 1
1800 Vevey
Switzerland
T +41 (0)21 925 06 06
info@ghdl.ch
www.ghdl.ch

RELAIS & CHATEAUX
SWISS DELUXE HOTELS
GRANDES TABLES SUISSES