

LE MENU "BEST OF RAVET"

SFR. 125.-

MISE EN BOUCHE & CHAMPAGNE

* * *

DODINE DE FOIE GRAS DE CANARD PISTACHE

Condiment coing épicé, brioche tiède

* * *

OMBLE CHEVALIER DE BREMGARTEN JUSTE CUIT

Hysope du balcon du Pont du Diable, fèves

* * *

JARDIN FLEURI

Ortie et ail des ours, morille, asperge de Provence, escargots du Mont d'Or et ris de veau

* * *

AIGUILLETTE DE CANARD D'APPENZEL GLACÉ AU JUS PAMPLEMOUSSE ROSE ET GENTIANE DU RISOUX

Purée mousseline de Charlotte, poireau farci de la cuisse et du foie, marjolaine

* * *

FANTASIE DE GARIGUETTES, GLACE À LA VANILLE TAHAA

La sélection de vins emblématiques pour accompagner cette symphonie de saveurs,
5 crus choisis par Nathalie : Sfr. 65.-

Ce menu sera servi du 27 au 31 mars 2024.