



EMOTIONS

GUY RAVET

Carte d'été

Menu

Langoustine d'Écosse rafraîchie
Caviar Oona N°103, compressée de colrave
extraction de pommes vertes et kalamansi

Agnolotti à la ricotta de brebis et bergamote
déclinaison de haricots
nuage d'avoine et café

Filet de Turbot sauvage saisi vivement
mousseline de chou-fleur, condiment d'oignons rouges
et graines de moutarde, beurre blanc ciboulette

Entrecôte de Bœuf Grand Cru rôtie aux baies roses
jus acidulé aux mûres fermentées
artichaut et chanterelles

Mariage de Framboises et graines de fenouil
mousse yogourt citron vert
sablé noisette

<i>3 actes</i>	Langoustine, plat au choix, framboise	135
<i>4 actes</i>	Langoustine, agnolotti, plat au choix, framboise	155
<i>5 actes</i>	Menu complet	170
	Sélection des Fromages suisses	25

Le même menu est servi pour l'ensemble des convives

Carte

<i>Gamberi rossi lustrés à l'argousier</i> tartelette de butternut, réduction acidulée de limoncello	44
<i>Bresaola de Wagyu et Foie Gras de Canard</i> acidulé de tomates Green Zebra	48
<i>Compressée de Colrave infusé à l'aneth</i> extraction de pommes vertes et kalamansi	38
<i>Agnolotti à la ricotta de brebis et bergamote</i> déclinaison de haricots, nuage d'avoine et café	Entrée 44 Plat 60
<i>Filet d'Omble légèrement fumé et cuit délicatement</i> dashi perlé aux fines herbes, croustillant de grenailles et jeune fenouil	68
<i>Filet de Turbot saisi vivement</i> mousseline de chou-fleur, condiment d'oignons rouges et graines de moutarde, beurre blanc ciboulette	76
<i>Filet de Veau snacké à la plancha</i> polenta blanche du Tessin, carottes multicolores	76
<i>Entrecôte de Bœuf Grand Cru rôtie aux baies roses</i> jus acidulé aux mûres fermentées, artichaut et chanterelles	78
<i>Sélection de Fromages suisses</i> chutney d'abricots	25
<i>Mariage de Framboises et graines de fenouil</i> mousse yogourt citron vert et sablé noisette	28
<i>Gourmandise de Pêche rôtie et Lavande</i> pain de Gênes, sorbet pêche de vigne	28

Tous nos prix sont en Francs suisses
TVA & Service inclus