



EMOTIONS

GUY RAVET

Carte du 1er août



Amuses-bouche



Bresaola de Wagyu et Foie Gras de Canard
acidulé de tomates Green Zebra



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



Filet d'Omble légèrement fumé et cuit délicatement
dashi perlé aux fines herbes et jeune fenouil



Filet de Veau de nos Monts snacké à la plancha
polenta blanche du Tessin et carottes multicolores



Gourmandise de Pêche rôtie et lavande
pain de Gênes, sorbet pêche de vigne

Menu complet

155

Menu sans l'agnolotti

135

Prix en francs suisses, TVA et service inclus

