



EMOTIONS

GUY RAVET

Carte d'hiver

Menu gastronomique

Bresaola de Wagyu et Foie Gras Canard
extraction de betterave rouge, filaments de colrave
sauce XO végétale et jus corsé

Chou confit et laqué façon satay
bisque de légumes brûlés et coriandre

Truite Arc-en-Ciel de Chamby cuite délicatement
caviar Oona N°103, laitue romaine grillée,
kimchi de fenouil dashi et émulsion de topinambour

Duo de Veau « Grand Cru » aux truffes Melanosporum
Filet mignon rôti, joue longuement confite au céleri et Agria fermentée

Mariage d'Ananas Victoria et girofle
Crèmeux Dulcey et notes d'avoine caramélisé

Menu en 4 actes
Sans la Truite
CHF 155

Menu en 5 actes
CHF 175

Supplément

Sélection des fromages suisses 25 CHF

Le même menu est servi pour l'ensemble des convives

*Tous nos prix sont en Francs suisses
TVA & Service inclus*