



EMOTIONS

GUY RAVET



Menu Saint-Valentin

Nuance de Rouge

Trilogie de Délicatesses à Déguster en Amoureux

Une célébration gourmande de l'amour, pour deux cœurs qui battent à l'unisson

Éclat de Tendresse

Noix de Saint-Jacques de Normandie saisie et marinée,
Élixir au gingembre vivifiant, comme une caresse en bouche

Rouge Passion

Superposition végétale de betteraves et fenouil,
Borsch allégé et émulsion aérienne au fenouil

Flamme du Léman

Boya du lac grillée au Binchotan, Beurre blanc aux notes subtiles,
Condiments à savourer jusqu'à en perdre la raison

Harmonie des Sens

Duo de Veau « Grand Cru » aux truffes Melanosporum,
Filet mignon délicatement rôti, joue fondante confite,
Mariage de céleri et Agria

Duo Envoûtant : Yin et Yang de la Gourmandise

Nuance Suave

Création fruitée et légère au litchi, rose et chocolat Dulcey

Nuance Intense

Alliance exotique de fruits de la passion, Tortuga 70% infusé au Darjeeling

Menu spécial

CHF 250

Supplément

Sélection des fromages suisses 25 CHF

Tous nos prix sont en Francs suisses
TVA & Service inclus