



# EMOTIONS

GUY RAVET

## Carte de Printemps

### Menu gastronomique

#### *Trilogie d'Amuses-Bouches*

une balade gourmande pour éveiller les sens

#### *Saint-Jacques de Normandie*

juste saisies et marinées, caviar Oona N°103  
variation de concombre et radis, consommé au gingembre vivifiant

#### *Asperge Blanche en Déclinaison*

de la tête à la pointe en textures  
raviole au café Peru Organic, émulsion légère

#### *Sandre du Lac Majeur grillé au Binchotan*

petits pois doublement écossés  
beurre blanc infusé au dashi et Meurette corsée

#### *Joues de Wagyu d'Espagne*

cuites lentement pendant 36 heures  
pomme fondante, morilles étuvées, oxtail parfumé à la livèche

#### *Symphonie de Fruits Exotiques*

notes de cacao et graines de chia

#### *Douceurs de Gaëlle*

#### *Menu en 4 actes*

*Sans l'asperge*

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*