

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°14

MENU

TOURTEAU DES VIVIERS D'AUDIERNE
Chou-fleur pluriel, cédrat, caviar Oscière «sélection»

BOLETS DU PAYS-D'ENHAUT
Laitue romaine, oxalis, une «sauce César»

ÉCREVISSES DU LAC LÉMAN
Pomme à cidre, plantes anisées

ROUGET DE LIGNE DE L'ÎLE D'YEU
Figues de Solliès, condiment Carentan, miroir de Syrah

BOEUF DU SAANENLAND
En variation, tomates préservées, ail noir, shiso rouge

RAISIN CHASSELAS
Feuilles de vignes, sorbet au Dézaley

PRUNES DE VERGER
Umeshu, thé noir, glace aux Madeleines

MENU EN 7 SERVICES

310.-

Si vous le souhaitez, ajoutez deux plats surprise à votre menu

MENU EN 9 SERVICES

350.-

MENU DÉCOUVERTE EN 5 SERVICES

260.-

Sélection de fromages frais et affinés du Pays-d'Enhaut
28.-

ACCORDS METS ET VINS

Grande tradition

*Vins aux appellations renommées,
issus de terroirs riches et majeurs, cette sélection présente
de grands domaines du monde viti-vinicole.*

Vous retrouverez des accords classiques et subtils.

ACCORD EN 5 SERVICES

140.-

ACCORD EN 7 SERVICES

170.-

Moderne et atypique

*En jouant sur des accords d'harmonie et de contraste,
découvrez quelques joyaux cachés des univers de la vinification,
de la distillation et de la fermentation.*

*Cette sélection issue de régions et terroirs méconnus,
loin des sentiers battus, saura vous surprendre*

ACCORD EN 5 SERVICES

140.-

ACCORD EN 7 SERVICES

170.-

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou intolérances

*Origine des viandes et poissons: Suisse et France.
Tous nos prix sont en francs suisses, TVA de 7,7% incluse.*