

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°21

Janvier 2025

MENU

ARAIGNÉE DE MER DE ROSCOFF

Au naturel, chou-fleur, pomelo de Corse, mousseline épicée

NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

Truffe noire, rutabaga, sauce Périgueux, muesli iodé

BARBUE DES CÔTES BRETONNES

Couteaux, poires paillées et poiré, noix de Castelnaud

GROSSE LANGOUSTINE DE CASIER

Tagliatelles de bouillon corsé, avocat vert, achar d'ail

BOEUF WAGYU DE MONSIEUR EVALET

Décliné, betterave de la ferme « Le Potag'Oex », amarante, raifort vert

PAMPLEMOUSSE ROSE

Orgeat, hibiscus, boudoir

TOPINAMBOUR

Chocolat grand cru, bière brune, céréales en textures

MENU EN 7 SERVICES

340.-

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

MENU EN 9 SERVICES

380.-

MENU DÉCOUVERTE EN 5 SERVICES

280.-

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

28.-

ACCORD 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.

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

170.-

ACCORD EN 7 SERVICES

200.-

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou intolérances.
Le menu choisi est élaboré pour l'ensemble des convives de votre table.

*Origine des viandes et poissons: Suisse, France, Italie.
Tous nos prix sont en francs suisses, TVA de 8,1% incluse.*

À LA CARTE

ARAIGNÉE DE MER DE ROSCOFF 90.-
Au naturel, chou-fleur, pomelo de Corse, mousseline épicée

GRATINÉE MODERNE À L'OIGNON 3.0 78.-

NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE 105.-
Truffe noire, rutabaga, sauce Périgieux, muesli iodé

BARBUE DES CÔTES BRETONNES 95.-
Couteaux, poires paillées et poiré, noix de Castelnau

GROSSES LANGOUSTINES DE CASIER 115.-
Tagliatelles de bouillon corsé, avocat vert, achard d'ail

VOLAILE DE LA GRUYÈRE 83.-
Vin jaune, la peau aux abats, cuisses croustillantes, jus à manger

BŒUF WAGYU DE MONSIEUR EVALET 110.-
Décliné, betterave de la ferme « Le Potag'Oex », amarante, raifort vert

PAMPLEMOUSSE ROSE 38.-
Orgeat, hibiscus, meringues

TOPINAMBOUR 38.-
Chocolat grand cru, bière brune, céréales en textures

SOUFFLÉ CHOCOLAT GRAND CRU COSTA RICA 76.-
Fruit de la passion, basilic

Pour deux personnes

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

*Origine des viandes et poissons: Suisse, France, Italie.
Tous nos prix sont en francs suisses, TVA de 8,1% incluse.*