

# LA TABLE DU VALROSE

## CARTE N°17

### MENU

#### ASPERGES DU VALAIS

Oseilles, caviar osciètre « sélection », pollen

#### MORILLES DU PAYS

Ormeau de Bretagne, curry vert d'herbes de montagne, persillade marine

#### LOTTE DE LA CRIÉE DE ROSCOFF

À la braise, poire paillée, livèche, notre sauce XO

#### HOMARD BLEU DE CHAUSEY

Chawanmushi des carapaces, truffes préservées, alliacées

#### AGNEAU DE LAIT DU SAPALET

Petits pois d'ici mentholés, câpres, épigramme, jus gourmand

#### AGRUMES DE CORSE

Yaourt crémeux de Rougemont, vanille intense

#### CAFÉ PUR ARABICA « GRAND CRU »

Champignons bruns, réglisse bâton

### 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.-

# 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.*

Ou

## 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.-

OUVERT DU MERCREDI MIDI  
AU DIMANCHE MIDI

L'ÉTABLISSEMENT SERA FERMÉ DU LUNDI 1<sup>er</sup> AVRIL DÈS  
15H00 AU MERCREDI 24 AVRIL 2024 INCLUS

*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 8,1% incluse.*