

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°23

Juin 2025

MENU

COLRAVE DE LA FERME « LE POTAG'OEX »

Décliné, herbier alpin en bouillon et parsemé, sobacha

ENCORNET DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

Caviar sélection, encre, alliacées, jambon ibérique des Frères Alcala

SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE

Tomate verte, jalapeño, tapioca, pistaches de Sicile

GAMBON ÉCARLATE DU GOLFE DE VALENCIA

Melon, amandes fraîches, verveine citron

MORCEAU NOBLE DE VEAU DU SAANENLAND, « ET PAS QUE »

Jeunes poireaux, algues, estragon, Chartreuse verte

TOUT PETITS POIS DE YAËL ET BASTIEN

Verjus de chasselas, mélisse, orgeat

CERISES DES VERGERS DU PAYS-D'ENHAUT

Shiso pourpre, zan, olives Taggiasca

MENU EN 7 SERVICES

310.-

MENU DÉCOUVERTE EN 5 SERVICES

260.-

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

190.-

ACCORD EN 7 SERVICES

220.-

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, Espagne, Italie.
Tous nos prix sont en francs suisses, TVA de 8,1% incluse.*

À LA CARTE

COLRAVE DE LA FERME « LE POTAG'OEX » 75.-
Décliné, herbier alpin en bouillon et parsemé, sobacha

POMME FLEURETTE 4.0 82.-

ENCORNET DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE 115.-
Caviar sélection, encre, alliacées, jambon ibérique des Frères Alcala

SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE 95.-
Tomate verte, jalapeño, tapioca, pistaches de Sicile

GAMBON ÉCARLATE DU GOLFE DE VALENCIA 110.-
Melon, amandes fraîches, verveine citron

CANARD D'APPENZELL 98.-
Laqué aux épices douces, rhubarbe, petits fruits rouges

MORCEAU NOBLE DE VEAU DU SAANENLAND, « ET PAS QUE » 105.-
Jeunes poireaux, algues, estragon, Chartreuse verte

TOUT PETITS POIS DE YAËL ET BASTIEN 38.-
Verjus de chasselas, mélisse, orgeat

CERISES DES VERGERS DU PAYS-D'ENHAUT 38.-
Shiso pourpre, zan, olives Taggiasca

SOUFFLÉ FRAMBOISES 76.-
Thé vert « Buddha's Dream » Pour deux personnes

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

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

MENU DÉJEUNER

COLRAVE DE LA FERME « LE POTAG'OEX »

Décliné, hercier alpin en bouillon et parsemé, sobach

OU

POMME FLEURETTE 4.0

SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE

Tomate verte, jalapeño, tapioca, pistaches de Sicile

OU

MORCEAU NOBLE DE VEAU DU SAANENLAND, « ET PAS QUE »

Jeunes poireaux, algues, estragon, Chartreuse verte

TOUT PETITS POIS DE YAËL ET BASTIEN

Verjus de chasselas, mélisse, orgeat

OU

CERISES DES VERGERS DU PAYS-D'ENHAUT

Shiso pourpre, zan, olives Taggiasca

MENU EN 3 SERVICES

150.-

ACCORD METS & VINS EN 3 SERVICES

70.-

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

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