

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°24

Août 2025

MENU

CREVETTES BOUQUET DE NOIRMOUTIER
Agua chile, aromates alliacés, « Shrimp Roll »

CÈPES D'ICI
Déclinés..., une touche de café et feuilles de figuier

TURBOT DE LA CRIÉE DE L'HERBAUDIÈRE
En tronçon laqué, tomate de pleine terre, caviar sélection, algues douces

HOMARD BLEU DE CHAUSEY
À la braise, cerises à la cire d'abeille, olives de Kalamata, shiso pourpre

COCHON D'ALPAGE DU PAYS-D'ENHAUT
Du groin aux pieds, prunes de verger « umeboshi », basilic thaï

CASSIS DU JARDIN DE JANINE
Les fruits et les feuilles, absinthe, yaourt de l'ami Arnaud

MIEL DE ROUGEMONT
Texturé, pollen, céréales plurielles

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

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Cette sélection issue de régions méconnues et
de terroirs classiques, loin des sentiers battus,
saura vous surprendre.

ACCORD EN 5 SERVICES

190.-

ACCORD EN 7 SERVICES

220.-

LE PRESTIGE

Vous retrouverez ici des accords classiques
et subtils de domaines très prisés,
soigneusement sélectionnés.

ACCORD EN 3 SERVICES

250.-

ACCORD EN 5 SERVICES

350.-

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

À LA CARTE

CREVETTES BOUQUET DE NOIRMOUTIER 85.-
Agua chile, aromates alliacés, « Shrimp Roll »

POMME FLEURETTE 4.0 75.-

CÈPES D'ICI 95.-
Déclinés..., une touche de café et feuilles de figuier

TURBOT DE LA CRIÉE DE L'HERBAUDIÈRE 115.-
En tronçon laqué, tomate de pleine terre, caviar sélection, algues douces

HOMARD BLEU DE CHAUSEY 110.-
À la braise, cerises à la cire d'abeille, olives de Kalamata, shiso pourpre

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

COCHON D'ALPAGE DU PAYS-D'ENHAUT 105.-
Du groin aux pieds, prunes de verger « umeboshi », basilic thaï

CASSIS DU JARDIN DE JANINE 38.-
Les fruits et les feuilles, absinthe, yaourt de l'ami Arnaud

MIEL DE ROUGEMONT 38.-
Texturé, pollen, céréales plurielles

SOUFFLÉ MÎRES 76.-
Chocolat, oxalis

Pour deux personnes

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

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