

# 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.-

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.-

# 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.*

# MENU VÉGÉTARIEN

« UNE SALADE TRÈS TRÈS VERTE »

COLRAVE DE LA FERME « LE POTAG'OEX »

Décliné, herbier alpin en bouillon et parsemé, sobacha

POMME FLEURETTE 4.0

BETTERAVE CRAPAUDINE DE PLEIN CHAMP

Mûres, sureau, pollen, sauce d'un civet végétal

ARTICHAUT ÉPINEUX

Pain brûlé, barigoule « réglissée », jaune d'œuf confit

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

215.-

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.

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