

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°16

MENU

ARAIGNÉE DE MER DES CÔTES BRETONNES
Pomelo rose, tapioca, caviar osciètre « sélection », beignet des crémeuses

SAINT-JACQUES DE NORMANDIE
Truffe noire du Périgord, courge musquée, sauce Périgueux

TRUITE DE LA NEIRIVUE
Topinambour pluriel, café pur arabica

LANGOUSTINE DE CASIER
Cresson, carotte, orange sanguine, velours coraillé

BŒUF DU SAANENLAND
Radis et radicchio, notre pastrami, condiment gouteux

LITCHI
Champagne rosé, jasmin

CHOCOLAT GRAND CRU « BOLIVIE »
Fruit de la passion, basilic

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.-

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.*