

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°12

MENU

ASPERGES VERTES DU VALAIS

Mimosa au caviar sélection, herbes et fleurs de montagne

PETIT POIS DE LA FERME « LE POTAG'OEX »

Encornets des côtes vendéennes, amandes fraîches, genièvre

BAR DE LIGNE DE NOIRMOUTIER

Fenouil pluriel, dim sum de ventrèche, sauce Chauron et bouillon épicé

HOMARD BLEU DE BRETAGNE

Carottes nouvelles, pamplemousse rose, variations de maïs

COCHON FERMIER DE VALENTIN CHAPPUIS DE LA TÊTE AU PIED

Artichauts épineux, cerises, pissenlits, estragon

FRAISE CLÉRY DU PAYS

Shiso rouge, réglisse, citron caviar

LAIT DE BREBIS DU SAPALET

Chartreuse verte VEP, oxalis

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.-

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.

ACCORD EN 5 SERVICES

140.-

ACCORD EN 7 SERVICES

170.-

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

140.-

ACCORD EN 7 SERVICES

170.-

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 7,7% incluse.*