

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°22

Mars 2025

MENU

ARTICHAUTS ÉPINEUX

Pluriel, caviar « sélection », algues fines, citron Meyer

ORMEAU DE LA CRIÉE DE PLOUGERNEAU

Oignons doux, asperges blanches du Valais, vadouvan

TRUITE DE LA NEIRIVUE

Mi-cuite mi-fumée, morilles du pays, hercier alpin,
vinaigrette « œufs de rivière »

GAMBERO ROSSO DI MAZARA

En vapeur de chasselas, premiers fenouils, rouille d'ail noir, plantes marines

AGNEAU ALLAITON DU SAPALET

Décliné, puntarelle, anchoïade, sauce « Paloise » marbrée

KIWI DE LA CÔTE

Miel de Rougemont, huile d'olive, poivre vert

BETTERAVE DE LA FERME « LE POTAG'OEX »

Chocolat extra noir, réglisse, mucilage

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

À LA CARTE

ARTICHAUTS ÉPINEUX 105.-
Pluriel, caviar « sélection », algues fines, citron Meyer

VARIATION AUTOUR DU COLRAVE 78.-
Bouillon en infusion herbacée, sarrasin

ORMEAU DE LA CRIÉE DE PLOUGERNEAU 95.-
Oignons doux, asperges blanches du Valais, vadouvan

TRUITE DE LA NEIRIVUE 85.-
Mi-cuite mi-fumée, morilles du pays, herbier alpin,
vinaigrette « œufs de rivière »

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 115.-
En vapeur de chasselas, premiers fenouils, rouille d'ail noir, plantes marines

PIGEON DE BRESSE DES PATTES AU BEC 98.-
Petits fruits sauvages préservés, les cuisses comme un « chantzet »

AGNEAU ALLAITON DU SAPALET 105.-
Décliné, puntarelle, anchoïade, sauce « Paloise » marbrée

KIWI DE LA CÔTE 38.-
Miel de Rougemont, huile d'olive, poivre vert

BETTERAVE DE LA FERME « LE POTAG'OEX » 38.-
Chocolat extra noir, réglisse, mucilage

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT GRAND CRU 76.-
Cassis préservés, baies des Minorités

Pour deux personnes

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

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