

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°17

MENÜ

WEISSER SPARGEL AUS DEM WALLIS
Sauerampfer, Kaviar Oscière « Sélection », Pollen

MORCHELN AUS DEM LAND
Abalone aus der Bretagne, grünes Curry aus Bergkräutern, Meerespetersilie

SEETEUFEL VON DER FISCHAUKTION IN ROSCOFF
Variationen von Topinambur, reiner Arabica-Kaffee

BLAUER HUMMER VON CHAUSEY
Chawanmushi, eingelegte schwarze Trüffel, Aliaceen

LAMM AUS DEM SAPALET
Erbsen mit Minzgeschmack, Kapern, knuspriger Bauch, köstlicher Saft

ZITRUSFRÜCHTE AUS KORSIKA
Cremiger Joghurt aus Rougemont, intensive Vanille

REINER ARABICA-KAFFEE « GRAND CRU »
Braune Pilze, Lakritzstange

7-GÄNGE-MENÜ

340.-

Wenn Sie zwei Überraschungsgerichte hinzufügen möchten

9-GÄNGE-MENÜ

380.-

CHEF MENÜ IN 5 GÄNGEN

280.-

Auswahl an frischem und raffiniertem Käse aus dem Pays-d'Enhaut
28.-

WEINBEGLEITUNG

Grande tradition

Weine mit renommierten Appellationen aus reichhaltigen und bedeutenden Anbaugebieten. Diese Auswahl präsentiert großartige Güter aus der Welt des Weins.

Es finden sich darin klassische und subtile Akkorde wieder.

oder

Modern und untypisch

Entdecken Sie, durch das Zusammenspiel von harmonisierenden und kontrastierenden Akkorden, einige verborgene Schätze aus dem Universum der Weinherstellung, Destillation und Gärung.

Diese Auswahl aus fast unbekanntem Regionen und Anbaugebieten wird Ihren Gaumen angenehm überraschen.

5-GÄNGE-BEGLEITUNG

170.-

7-GÄNGE-BEGLEITUNG

200.-

Zögern Sie nicht, uns über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren.

Fleisch und Fischherkunft: Schweiz und Frankreich.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.