



Bienvenue au Restaurant Le Roc de l'Hôtel de Rougemont,
où la passion pour la cuisine se mêle à un engagement écologique & artistique.

Notre chef, **Andrea Gaia**, combine tradition & innovation pour créer des plats
qui célèbrent les produits locaux du Pays-D'Enhaut.

Nous nous efforçons de réduire notre empreinte écologique en privilégiant les
ingrédients locaux & saisonniers, soutenant ainsi nos producteurs régionaux.

Chaque plat est une œuvre d'art, soigneusement présentée pour éveiller vos
sens.

Nous sommes dédiés à un service client exceptionnel & répondons volontiers à
vos demandes spéciales.

Rejoignez-nous pour une expérience gastronomique unique.

Nous vous souhaitons une belle expérience.



Le
ROC
RESTAURANT

Menu Alpage
CHF 90 par personne

Amuse-Bouche

Une introduction délicate et surprenante

Entrée

Agnolotti del Plin farcis aux oignons nouveaux, bœuf en tartare,
sauce au Gruyère & truffe noire

Plat Principal

Filet de porc d'alpage, houmous de petit pois, pomme de terre fondante
& jus de rhubarbe

****Fromages du Pays d'Enhaut****

** Supplément 15,CHF**

Dessert

Mousse au miel & camomille, ananas caramélisé & glace au lait de chèvre

Mignardises

De petites douceurs pour accompagner vos derniers instants de cette expérience
culinaire.



Le
ROC
RESTAURANT

Menu Sources
CHF 90 par personne

Amuse-Bouche

Une introduction délicate et surprenante

Entrée

Tatare de corégone, petit pois frais, rhubarbe confite
& babeurre au poivre Valle Maggia

Plat Principal

Sandre confit, asperges, purée d'ail des ours & beurre blanc

****Fromages du Pays d'Enhaut****

** Supplément 15,CHF**

Dessert

Chocolat, café, noix de cajou & glace à la banane

Mignardises

De petites douceurs pour accompagner vos derniers instants de cette expérience
culinaire.



Le
ROC
RESTAURANT

Menu Champêtre
CHF 90 par personne

Amuse-Bouche

Une introduction délicate et surprenante

Entrée

Asperges, purée de topinambours, miso & truffe noire

Plat Principal

Morilles farcies, petit pois & pois mange-tout, sauce au porto blanc

****Fromages du Pays d'Enhaut****

** Supplément 15,CHF**

Dessert

Meringue, granité d'hibiscus, compote fraise, rhubarbe & crème de coco





Mignardises

De petites douceurs pour accompagner vos derniers instants de cette expérience culinaire.






Le
ROC
RESTAURANT




Nos entrées

Agnolotti del Plin farcis aux oignons nouveaux, bœuf en tartare, sauce au Gruyère & truffe noire		35,-
Tatare de corégone, petit pois frais, rhubarbe confite & babeurre au poivre Valle Maggia		35,-
Asperges, purée de topinambours, miso & truffe noire	  	35,-

Nos plats principaux

Filet de porc d'alpage, houmous de petit pois, pomme de terre fondante & jus de rhubarbe		50,-
Sandre confit, asperges, purée d'ail des ours & beurre blanc		50,-
Morilles farcies, petit pois & pois mange-tout, sauce au porto blanc		44,-

Nos desserts

Chariot de fromages du Pays d'Enhaut		22,-
Mousse au miel & camomille, ananas caramélisé & glace au lait de chèvre		18,-
Chocolat, café, noix de cajou & glace à la banane		18,-
Meringue, granité d'hibiscus, compote fraise & rhubarbe & crème de coco	  	20,-



Vegan



Sans Lactose



Sans Gluten

Nos prix incluent la TVA et le service / Our prices include VAT and service.