

le Roc

RESTAURANT

Entrées / Starters	DZORETTE FONDANTE DE LA FROMAGERIE À L'ÉPICÉA * croûte de tresse moutarde de Saanen <i>Creamy breaded cheese from Rougemont with pine and Saanen mustard</i>	21.-
	ŒUF D'UNE POULE DE ROUGEMONT MOLLET ET FRIT * texture panais éclats noisettes jus truffé <i>Soft-boiled and fried egg, parsnip, nuts and truffle sauce</i>	21.-
	RAVIOLES DE FOIE GRAS Pochées BOUILLON DE BŒUF paleron et garniture pot au feu <i>Poached Foie Gras raviolis, beef bouillon, pot-au-feu filling</i>	28.-
	RÉMOULADE DE CRABE & PANAIS pomme verte mayonnaise agrume coriandre <i>Crab and parsnip remoulade, apple, mayonnaise, citrus and coriander</i>	30.-
	JARDIN D'HIVER LE CHOU DÉCLINÉ râpé de racines de persil huile de noix <i>Horseradish salad with walnut oil</i>	24.-
	CANNELLONI DE POIREAU FROMAGE DE CHÈVRE DU SAPALET * sureau noir noix confites <i>Leek cannelloni, Sapalet goat cheese, black elderberry nuts</i>	28.-
	FOIE GRAS ET POIRE Pochés AU VIN CHAUD chapelure de pain d'épices fruits à coques <i>Foie gras, homemade quince jelly, fruit spread, pear coulis and pistachios crumb</i>	32.-
Poissons / Fish	FILET DE TRUITE BIO POÊLÉ « FORELLENSEE » * betteraves fondantes citron confit vierge de racines <i>Pan-fried trout fillet, beetroots, lemon confit, vegetables and olive oil</i>	42.-
	SAINT-JACQUES SAISIES RISOTTO DE CÈLERI BOULE copeau d'un vieil Etivaz jus de viande chips de pancetta <i>Normandy coast seared Scallops, celery risotto, Etivaz cheese, meat sauce and pancetta</i>	52.-
	CŒUR DE CABILLAUD ET COQUILLAGES Pochés poireaux feuille de chou bouillon crémeux <i>Poached cod and poached seafood, leeks, in a creamy vegetable broth</i>	40.-
	FILETS DE PERCHES SUISSES BEURRE CITRONNÉ * Pommes allumettes verdure sauce tartare <i>Perchs fillets Meunière, straw fried, salade and tartare sauce</i>	44.-

Viandes / Meat

SUPRÊME RÔTI DE VOLAILLE « LA BELLE LUCE » * cromesquis de cuisse Scorsonères jus au miel du Pays crumble pain d'épices <i>Roasted chicken supreme «La Belle Luce», scorzonera, black elderflower, gingerbread crumble</i>	42.-
ATRIAU VAUDOIS BRAISÉ AU JUS GÂTELET DU PAYS D'ENHAUT * compote aux 2 pommes réduction d'un vin de Lavaux <i>Roasted Atriaux, Gâtelet, apple jam, Lavaux wine reduction</i>	38.-
FILET DE BŒUF DE NOS MONTS RAVIOLE BOURGUIGNONNE texture panais topinambour jus de daube <i>Local beef filet, Bourguignon ravioli, parsnip, Provencal stew sauce</i>	54.-
JOUE DE VEAU CITRON MANDARINE BASSE TEMPÉRATURE TOUTE UNE NUIT frégolas au jus zestes d'agrumes <i>Slowly cooked veal cheeks, lemon and tangerine, Fregula and citrus zests</i>	48.-
COCHON DE L'ETIVAZ MIGNON POÊLÉ ET CUBE DE POITRINE POÊLÉS * espuma boudin noir parisienne d'agria persillade jus au lard <i>Pork filet mignon, black pudding foam, potatoes and pork sauce</i>	44.-
COQUILLE D'AGNEAU ET COTES RÔTIÉS VIENNOISE DE NOIX cylindre de polenta rouge Tessinoise jus à l'ail noir <i>Lamb rack and roasted chops, nuts, polenta, garlic sauce</i>	52.-
CÔTE DE BŒUF RASSIE DU SAANENLAND RÔTIE AU FOIN ET SES 2 SAUCES crème de bleu et poivre Pont Neuf de panisse racines au beurre <i>Roasted beef chop, blue cheese and pepper cream, parsnip Pont Neuf, vegetables</i>	130.- 2 pers.

Menus

« Clins d'œil à nos producteurs »

Faites votre choix et composez votre Menu parmi les plats avec un *

Entrée, poisson ou viande, dessert

Starter, fish or meat, dessert

70.-

Entrée, poisson, viande, dessert

Starter, fish, meat, dessert

95.-

Accord mets et vins 3 verres CHF 25.-

Accord mets et vins 4 verres CHF 35.-

Fromage / Cheese

Nos fromages sont sélectionnés par notre Maître Fromager Michel Beroud
Our cheese are selected by Rougemont cheese maker

ASSIETTE DES 5 FROMAGES AFFINÉS AU VILLAGE 18.-
Selection of 5 local cheese

TOMME FLEURETTE DE ROUGEMONT NATURE 22.-
 TOMME FLEURETTE DE ROUGEMONT TRUFFÉE 28.-

Accompagnée de fruits secs et gelée de coings de l'automne dernier
Come with dried fruits and quince jelly

À déguster seul ou à partager
Alone or to share

Gourmandises / Desserts

CRÈME BRULÉE* 14.-
 Eclats de noix et noisettes | senteurs de foin
Hazelnut flavoured crème brûlée

LA « BELLE HÉLÈNE » | SPHÈRE CHOCOLATÉE 16.-
 Crumble amande et chocolat chaud
Pear and chocolate, almond crumble and hot chocolate

ANANAS CONFIT | POIVRE SICHUAN 16.-
 Tartare vanillé | Espuma pinacolada
Candied pineapple, Sichuan pepper, vanilia tartare and pinacolada espuma

PURE CHOCOLAT ARTISANAL DU VILLAGE FONDANT* 18.-
 Coulis blanc | sorbet cacao Maison
Local chocolate lava cake, white grout and homemade cocoa sorbet

FEUILLES CRAQUANTES | CRÈME PRALIN CHOCOLATÉE 16.-
 Notre glace au lait des brebis de Rossinière | éclats mendiants
Crispy leaves and chocolate cream, ice cream from Rossinière

CRÈME MASCARPONE AUX SIROPS DU JARDIN DES MONTS* 16.-
 Biscuit imbibé Nepeta & thym citronné
Mascarpone cream, Nepeta and lemon thyme soaked biscuit

DOUCEURS GLACÉES DU SAANENLAND « MOUNTAIN ICE CREAM » 4.-
Ice cream "Mountain Ice Cream" La boule