

le Roc

RESTAURANT

Nos Menus

Carte Blanche

Laissez-vous tenter par l'inspiration du Chef Philippe Bouteille
Menu en 4 plats servi pour l'ensemble des convives

Let yourself be tempted by Chef Philippe Bouteille's inspiration
4-courses menu served for all guests

90.-

Clin d'œil à nos producteurs en 3 ou 4 plats

Entrée
Poisson ou viande
Dessert
Starter, fish or meat
Dessert

75.-

Entrée
Poisson et viande
Dessert
Starter, fish, meat
Dessert

100.-

Choisissez entre les propositions comportant un *

Choose between proposals with a *

le Roc

RESTAURANT

ENTRÉES / STARTERS

SPHÈRES DE K'Ré DE LA FROMAGERIE FLEURETTE *	22.-
Croustillantes, guacamole de coings Crusty bowls of K'ré cheese from Rougemont, quince guacamole	
DÉCLINAISON DE BETTERAVES	24.-
Cuites et crues, pana cotta de panais, pousses à l'huile de noix Cooked and raw beetroot, parsnip pana cotta, microgreens with nuts oil	
CARPACCIO DE CERF AU MIEL DU PAYS-D'ENHAUT	28.-
Tartare de girolles truffé Deer carpaccio with honey from Pays-d'Enhaut, Girolle mushrooms truffled tartare	
RAVIOLES AU FROMAGE FRAIS DES BREBIS DU SAPALET *	26.-
Aromatisées de Nepeta du Jardin des Monts, brisures de noix Fresh sheep cheese ravioli from Sapalet, with Nepeta flavor and walnuts	
PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE SUPRÊME DE FAISAN	34.-
Caviar de cassis et fruits à coques Pressed terrine of duck foie gras and pheasant supreme Blackcurrant coulis and nuts	
ŒUF D'UNE POULE RODZEMOUNAISE *	22.-
Poché, cèpes en persillade, espuma de lard Rodzemounais poached egg, ceps in persillade, bacon espuma	

POISSONS / FISH

PAVÉ DE TRUITE DE NEIRIVUE *	42.-
Palets de racines, pulpe de topinambour, jus de viande Neirivue trout steak, root pallets, Jerusalem artichoke pulp, meat juice	
MÉDAILLONS DE LOTTE DE ROSCOFF RÔTIS	54.-
Potimarron décliné, jus de betterave Roasted monkfish medallion from Roscoff, potimarron and beet juice	
INCONTOURNABLES FILETS DE PERCHES DE LOË *	44.-
Façon grenobloise, croûtons de tresse et câpres à queue Loë perch filet, grenobloise, croutons and capers	

le Roc

RESTAURANT

LÉGUMES, CÉRÉALES	RISOTTO DE COURGE LIÉ DE TOMME FLEURETTE Cèpes en persillade d'ail noir Pumpkin risotto bound with tomme fleurette, ceps in black garlic parsley	29.-
	TARTELETTE VÉGÉTALE AUX LÉGUMES D'AUTOMNE Graines, pousses et huile de caméline Autumn vegetables tartlet, seeds, microgreens and camelina oil	26.-
CHASSE / HUNT	CIVET DE CHAMOIS DE PETITE CHASSE DES GRISONS Arômes de cacao noir amer Stewed chamois from the small hunting grounds of Graubünden Dark bitter chocolate flavours	52.-
	MINUTE DE FILETS MIGNONS DE CHEVREUIL Jus sirupeux de Nepeta et airelles Deer filet mignon, Nepeta syrup jus and cranberries	46.-
	EFFILOCHÉ DE CUISSE DE LIÈVRE AU CASSIS Foie gras poêlé poudré de pain d'épices Pulled hare leg with blackcurrant, Pan-fried foie gras with gingerbread powder	38.-
	COCHON ET SANGLIER DE L'ETIVAZ «PATRICE MORIER » * Poitrine croustillante et raviole de daube, jus au lard Crispy pork chest and stewed wild boar ravioli from Etivaz, bacon jus	48.-
	SELLE DE CHEVREUIL POUR DEUX RÔTIE Sur l'os et sarments de vigne du Pays-d'Enhaut Roasted saddle of deer for two to share	130.-
Une garniture traditionnelle de chasse accompagne tous nos plats. A traditional hunt side is served with all of our hunt courses.		
VIANDES / MEAT	FILET DE BŒUF DE NOS MONTS POÊLÉ Cylindres fondants d'agria, chanterelles au jus Beef filet from our mountains, agria potatoes and chanterelles with jus	54.-
	BALLOTINE DE VOLAILLE « LA BELLE LUCE » * Farce automnale, crèmeux de champignons et marrons Poultry ballotine "La Belle Luce", autumnal stuffing, Creamy mushrooms and chestnuts	42.-

*En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée | Please let our team knows if you have any intolerance
Tous nos prix sont exprimés en CHF, taxes et services inclus | All rates are in CHF, tax and services included*

le Roc

RESTAURANT

FROMAGES / CHEESES

Nos fromages sont sélectionnés par notre
Maître Fromager Michel Beroud
Our cheeses are selected by our Master Cheesemaker Michel Beroud

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS AU VILLAGE Alone or to share Plate of 5 cheeses matured in the village	18.-
TOMME FLEURETTE DE ROUGEMONT	
- NATURE	22.-
- FUMÉE PAR NOS SOINS Nature or smoked by ourselves	24.-
ACCOMPAGNÉE D'UNE GELÉE DE COINGS Served with quince jelly	

GOURMANDISES / DESSERTS

DÔME DE CRÈME BRÛLÉE * Arôme de foin, tartelette sablée, glace au lait de brebis Dome of crème brûlée, hay aroma, shortbread tartlet, sheep milk ice cream	16.-
SPHÈRE CHOCOLATÉE, « MA BELLE HÉLÈNE » Crumble amandes et chocolat chaud Chocolate sphere « My Belle Hélène » Almond crumble and hot chocolate	16.-
CHOU MONT BLANC Mousse de marrons légère et cœur cassis Mont Blanc choux, chestnut mousse and blackcurrant heart	16.-
JEU DE TEXTURE AUTOUR DU CACAO * Chocolat tablé au village Texture game set around chocolate from the village	18.-
FIGUES RÔTIÉS * Déglacées au sirop du Jardin des Monts, Glace au sureau noir Roasted figs deglazed with syrup, elderberry ice cream	18.-
DOUCEURS GLACÉES DU SAANENLAND « MOUNTAIN ICE CREAM », La boule	4.-