



Les Entrées

Homard en salade d'artichauts	44.-
Noisettes du Piémont, huile d'olive nouvelle et vieux vinaigre de Modène	
Foie gras de canard au basilic et piment d'Espelette	36.-
Pain brioché aux fruits secs	
Bisque de homard en cappuccino	22.-
Cognac et piment d'Espelette	
Gamberoni et poulpe	34.-
Pois chiche à l'huile d'olives collection et olives taggiasche	
Risotto Carnaroli aux artichauts	28.-
Moelle et fleur de sel	
Blettes soufflées et croustillant de langoustine	39.-
Sauce aux citrons de Menton et câpres de Pantelleria	

Provenance :

*Canada : Homard / France : Caille / Porcelet : Suisse
Méditerranée : Gamberoni, Calamars, Loup de mer et poulpe / Atlantique : cabillaud*



Menu dégustation by Edgard

Menu découverte cinq plats sélectionnés par notre chef

Menu seul à CHF 135.-
avec accords des vins CHF 175.- (4 verres de vin)

Le menu est proposé uniquement pour l'ensemble des convives

Les Plats

Cabillaud Skrei à la plancha	49.-
Olives vertes, pommes fondantes et épinards à l'huile d'olives	
Pavé de loup de mer	46.-
Fenouil confit, rouille et calamars frits	
Porcelet fermier	42.-
Condiment kumquat, panisse à la fleur de sel	
Carré d'agneau	46.-
Cremolata, cimetta, Arancini au safran et burrata	
Caille farcie à la niçoise	42.-
Polenta crémeuse en cocotte	
Notre « E.B » Burger	32.-
Pommes allumettes	



Les Fromages

Les fromages frais et affinés du Pays-d'Enhaut 16.-
Confiture de tomates vertes de Sicile

Douceurs Gourmandes

Baba bouchon façon Le Roc 16.-
Crème à la vanille

Cœur de poire rôtie à la fève de tonka 15.-
Glace caramel au beurre

Sablé frangipane, perle de pommes Gala 16.-
Coulis fruit de la passion, glace fior di latte

Finger chocolat noisette 15.-
Glace à l'Amaretto

Suggestions de vins :

Douceur malicieuse 2019 (Vin Doux) 10.- le verre / 58.- la bouteille (50cl)