



De la mer à la montagne by Edgard

Menu découverte cinq plats sélectionnés par notre chef

Menu seul à CHF 115.-
avec accords des vins CHF 150.-

Le menu est proposé uniquement pour l'ensemble des convives

Entrées

Vitello tonnato au basilic et roquette <i>Poutargue de sardaigne</i>	29.-
Salade d'homard aux tomates <i>Burrata crémeuse et mesclun d'été</i>	44.-
Tarte feuilletée au thon <i>Tomates et basilic et olives taggiasche</i>	32.-
Melon de cavaillon <i>Jambon d'Espagne, sérac de montagne</i>	26.-
Velouté de tomates et Pequillos glacées au basilic <i>Tartine de tapenade confite</i>	19.-
Poulpe à la Crétoise à l'aubergine fondante <i>Jeune salade d'été</i>	28.-
Fleur de courgette soufflée et croustillant de langoustine <i>Sauce au citron de menton et câpres de Pantelleria</i>	39.-

Provenance :

Suisse : Bœuf, Cabris, Saumon / Océan Indien : Langoustine
Atlantique : Turbot / Méditerranée : Poulpe



Les Plats

Léger gnocchi au Gamberoni de Sicile <i>Courgette violon, sauce coraillée</i>	35.-
Sériole au piment et légumes du soleil <i>Beignet de fleur de courgette et câpres</i>	39.-
Dorade de Méditerranée aux chanterelles <i>Tomates et basilic</i>	44.-
Caille farcie à la Nicoise et champignons des Bois	42.-
Filet de veau au laurier sauvage et cirton confit <i>Tomates au pistou, pommes fondante aux oignons de pissaladière</i>	52.-
Notre E.B Burger <i>Pommes allumettes, Our E.B Burger French fries</i>	29.-

Les Fromages

Les fromages frais et affinés du Pays-d'Enhaut <i>Confiture de tomates vertes de Sicile Local cheese plate Sicilian green tomatoes jam</i>	16.-
---	------

Douceurs Gourmandes

Biscuit croquant aux amandes	14.-
Compotée d'abricots du Valais et glace au yoghurt grec	
Pavlova aux petits fruits des bois Glace aux fraises	16.-
La tartelette crémeuse au chocolat grand cru Glace nespresso	14.-