



## Les Entrées

<b>Noix de Saint Jacques à la fleur de sel de Guérande</b>	<b>32.-</b>
fines tranches de figues en vinaigrette balsamique de Modène, huile au café Fortissio Lungo	
<b>Foie gras de canard au basilic et piment d'Espelette</b>	<b>36.-</b>
pain de campagne toasté	
<b>Calamaretti à la braise et cime di rapa</b>	<b>28.-</b>
poichichade à l'huile fruitée	
<b>Cappuccino de champignons d'automne</b>	<b>19.-</b>
grissini au jambon de montagne	
<b>Travers de porcelet d'Ormalingen</b>	<b>34.-</b>
sauce verte aux câpres et anchois, cèpes au lard de Colonnata	
<b>Blettes soufflées et croustillant de Langoustine</b>	<b>39.-</b>
sauce aux citrons de Menton et câpres de Pantelleria	

### *Provenances :*

*Suisse : Bœuf, Veau, cerf / Océan Indien : Langoustine  
Canada : Homard / Méditerranée : Poulpe, pageot, Dorade, Gamberoni, Thon*



## Menu Dégustation By Edgard

Menu cinq plats à CHF 120.-  
Avec accords des vins CHF 160.- (3 verres de vin)

*Le menu est proposé uniquement pour l'ensemble des convives*

### Les Plats

<b>Risotto aux pistils de safran</b> ris de veau confit à l'anis	36.-
<b>Rouget de roche à la niçoise</b> coco frais à l'huile fruitée, jambon ibérique de Bellota « 5 jotas »	52.-
<b>Dorade royale rôtie aux figues</b> et ses chanterelles	42.-
<b>Filet de cerf d'Autriche</b> poivrade aux groseilles, chou farci et poires pochées	48.-
<b>Caille farcie à la niçoise</b> et ses champignons des Bois	42.-
<b>Notre « E.B » Burger</b> pommes allumettes	29.-



## Les Fromages

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

## Douceurs Gourmandes

**Moelleux au chocolat grand cru (15 min de cuisson)** 16.-  
crème à l'Amaretto Edgard Collection

**Crème brûlée au parfum anisé** 15.-

**Café glacé Kazaar** 14.-  
meringue au feu de bois et crème double de Rougemont

### ***Suggestions de vins :***

Cadillac, Château Fayau 2012 (Vin Doux) 9.- le verre / 54.- la bouteille