



Les Entrées

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

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