



BIENVENUE AU RESTAURANT LE ROC DE L'HÔTEL DE ROUGEMONT,
OÙ LA PASSION POUR LA CUISINE SE MÊLE À UN ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE
& ARTISTIQUE.

NOTRE CHEF, **ANDREA GAIA**, COMBINE TRADITION & INNOVATION POUR
CRÉER DES PLATS QUI CÉLÈBRENT LES PRODUITS LOCAUX DU PAYS-
D'ENHAUT.

NOUS NOUS EFFORÇONS DE RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE ÉCOLOGIQUE EN
PRIVILÉGIANT LES INGRÉDIENTS LOCAUX & SAISONNIERS, SOUTENANT AINSI
NOS PRODUCTEURS RÉGIONAUX.

CHAQUE PLAT EST UNE ŒUVRE D'ART, SOIGNEUSEMENT PRÉSENTÉE POUR
ÉVEILLER VOS SENS.

NOUS SOMMES DÉDIÉS À UN SERVICE CLIENT EXCEPTIONNEL & RÉPONDONS
VOLONTIERS À VOS DEMANDES SPÉCIALES.

REJOIGNEZ-NOUS POUR UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE.

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE BELLE EXPÉRIENCE.



MENU DÉGUSTATION

CHF 125 PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE

UNE INTRODUCTION DÉLICATE ET SURPRENANTE, RÉVÉLANT LES SAVEURS DE LA SAISON.
A DELICATE AND SURPRISING INTRODUCTION, REVEALING THE FLAVOURS OF THE SEASON.

PREMIÈRE ENTRÉE

SANDRE SUISSE EN SASHIMI, PETIT POIS, GASPACHO DE TOMATES & FRAISES
SWISS PIKE-PERCH SASHIMI, PEAS, TOMATO & STRAWBERRY GAZPACHO

DEUXIÈME ENTRÉE

CANEDERLO D'ORTIES, TOMME FLEURETTE DE ROUGEMONT & TRUFFE NOIRE
NETTLE CANEDERLO, ROUGEMONT TOMME FLEURETTE & BLACK TRUFFLE

PREMIER PLAT

RAVIOLIS DEL PLIN, SCAPECE DE COURGETTES & LARD FUMÉ
RAVIOLI DEL PLIN, ZUCCHINI SCAPECE & SMOKED BACON

PLAT PRINCIPAL

ENTRECÔTE DE VEAU DE SAANENLAND, POIVRONS FARCIS À LA CAPONATA
D'AUBERGINES, CHANTERELLE & OLIVES NOIRES
SAANENLAND VEAL ENTRECÔTE, PEPPERS STUFFED WITH EGGPLANT CAPONATA,
CHANTERELLE & BLACK OLIVES

DESSERT

FORÊT NOIRE
BLACK FOREST

MIGNARDISES

DE PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOS DERNIERS INSTANTS DE CETTE
EXPÉRIENCE CULINAIRE.
SWEET DELIGHTS TO COMPLETE THIS CULINARY EXPERIENCE.



MENU 3 PLATS
CHF 90 PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE

UNE INTRODUCTION DÉLICATE ET SURPRENANTE, RÉVÉLANT LES SAVEURS DE LA SAISON.
A DELICATE AND SURPRISING INTRODUCTION, REVEALING THE FLAVOURS OF THE SEASON.

ENTRÉE

SANDRE SUISSE EN SASHIMI, PETIT POIS, GASPACHO DE TOMATES & FRAISES
SWISS PIKE-PERCH SASHIMI, PEAS, TOMATO & STRAWBERRY GAZPACHO

PLAT PRINCIPAL

ENTRECÔTE DE VEAU DE SAANENLAND, POIVRONS FARCIS À LA CAPONATA
D'AUBERGINES, CHANTERELLE & OLIVES NOIRES
SAANENLAND VEAL ENTRECÔTE, PEPPERS STUFFED WITH EGGPLANT CAPONATA,
CHANTERELLE & BLACK OLIVES

DESSERT

FORÊT NOIRE
BLACK FOREST

MIGNARDISES

DE PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOS DERNIERS INSTANTS DE CETTE
EXPÉRIENCE CULINAIRE.
SWEET DELIGHTS TO COMPLETE THIS CULINARY EXPERIENCE.



MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN

CHF 115 PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE

UNE INTRODUCTION DÉLICATE ET SURPRENANTE, RÉVÉLANT LES SAVEURS DE LA SAISON.

A DELICATE AND SURPRISING INTRODUCTION, REVEALING THE FLAVOURS OF THE SEASON.

PREMIÈRE ENTRÉE

QUINOA, PETIT POIS & COCO
QUINOA, PEAS & COCONUT

DEUXIÈME ENTRÉE

TOMATE & BURRATA
TOMATOES & BURRATA

PREMIER PLAT

DÉCLINAISON DE COURGETTE
ZUCCHINI VARIATION

PLAT PRINCIPAL

WELLINGTON AUX POIREAUX ACCOMPAGNÉ DE SON JUS, CHANTERELLE & TRUFFE NOIRE
LEEK WELLINGTON WITH CHANTERELLE & BLACK TRUFFLE JUS

DESSERT

TARTELETTE AUX ABRICOTS, CRÈME CHOCOLAT & SORBET AU YAOURT
APRICOT TARTLET, CHOCOLATE CREAM WITH YOGHURT SORBET



MIGNARDISES

DE PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOS DERNIERS INSTANTS DE CETTE
EXPÉRIENCE CULINAIRE.

SWEET DELIGHTS TO COMPLETE THIS CULINARY EXPERIENCE.



MENU 3 PLATS VÉGÉTARIEN
CHF 80 PAR PERSONNE

AMUSE-BOUCHE

UNE INTRODUCTION DÉLICATE ET SURPRENANTE, RÉVÉLANT LES SAVEURS DE LA SAISON.
A DELICATE AND SURPRISING INTRODUCTION, REVEALING THE FLAVOURS OF THE SEASON.

ENTRÉE

QUINOA, PETIT POIS & COCO
QUINOA, PEAS & COCONUT

PLAT PRINCIPAL

WELLINGTON AUX POIREAUX ACCOMPAGNÉ DE SON JUS, CHANTERELLE & TRUFFE NOIRE
LEEK WELLINGTON WITH CHANTERELLE & BLACK TRUFFLE JUS

DESSERT

TARTELETTE AUX ABRICOTS, CRÈME CHOCOLAT & SORBET AU YAOURT
APRICOT TARTLET, CHOCOLATE CREAM & YOGHURT SORBET



MIGNARDISES

DE PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOS DERNIERS INSTANTS DE CETTE
EXPÉRIENCE CULINAIRE.
SWEET DELIGHTS TO COMPLETE THIS CULINARY EXPERIENCE.



ALLERGÈNES / ALLERGENS

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT
VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS QUI
SONT SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES
INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES.

ON REQUEST, OUR EMPLOYEES WILL GLADLY INFORM YOU ABOUT
INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT MAY CAUSE FOOD ALLERGIES OR
INTOLERANCES.



VEGAN



SANS LACTOSE / LACTOSE FREE



SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

ORIGINES DES PRODUITS / PRODUCT ORIGINS

SANDRE: SUISSE

POULPE: ITALIE

VEAU: SUISSE

RIB EYE: SUISSE