



**BIENVENUE DANS NOTRE LIEU GOURMAND DE L'HÔTEL DE ROUGEMONT,
OÙ LA PASSION CULINAIRE RENCONTRE L'ENGAGEMENT
ÉCOLOGIQUE ET ARTISTIQUE.**

**SOUS LA DIRECTION DU CHEF ANDREA GAIA, NOTRE CUISINE ALLIE TRADITION ET
CRÉATIVITÉ, EN METTANT À L'HONNEUR LES PRODUITS LOCAUX ET DES SAVEURS
MÉDITERRANÉÉNE .**

**NOUS PRIVILÉGIONS UNE APPROCHE DURABLE, RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT,
TOUT EN SOUTENANT LES PRODUCTEURS DE NOTRE RÉGION.**

**CHAQUE ASSIETTE EST PENSÉE COMME UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE,
AVEC UNE ATTENTION PARTICULIÈRE PORTÉE À LA QUALITÉ, À L'ESTHÉTIQUE
ET AU GOÛT.**

**NOTRE ÉQUIPE SE TIENT À VOTRE ÉCOUTE POUR VOUS OFFRIR UN SERVICE
ATTENTIONNÉ ET RÉPONDRE À VOS ENVIES PARTICULIÈRES.
NOUS VOUS SOUHAITONS UNE BELLE DÉCOUVERTE GASTRONOMIQUE.**

ORIGINES ET PROVENANCE

NOS VIANDES PROVIENNENT EXCLUSIVEMENT D'ÉLEVAGES SUISSES.

BŒUF : SUISSE CH

VEAU : SUISSE CH

POULET : SUISSE CH

POUR LES POISSONS, NOUS PRIVILÉGIONS LES ARRIVAGES FRAIS ISSUS DE NOS EAUX ET DE
ZONES DE PÊCHE CONTRÔLÉES.

MAIGRE: FRANCE / GRÈCE

POULPE : FA037 MADITERRANEAN AND BLACK SEA

THON: FA051 / 57/71 OU FA 037 MEDITERRANEAN AND BLACK SEA

POISSON SELON LE MARCHÉ : FAO 27, ATLANTIQUE DU NORD-EST

LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE EST INCLUSE DANS L'ENSEMBLE DE NOS PRIX.



RESTAURANT DU SOIR

SERVICE DE 19H00 À 22H00

**UNE TABLE ALPINE ET MÉDITERRANÉENNE, PENSÉE AUTOUR DE PRODUITS LOCAUX,
D'ASSIETTES DE PARTAGE ET D'UNE CUISINE CONTEMPORAINE, LISIBLE ET
GOURMANDE**

SUGGESTIONS APÉRITIVES

LE ROUGEMONT (SANS ALCOOL)

PURÉE DE FRUITS ROUGES, CRANBERRY, MENTHE, EAU GAZEUSE
RED FRUIT PURÉE, CRANBERRY JUICE, FRESH MINT, SPARKLING WATER
15.-

MARJORIE

RHUM AMBRÉ, CRÈME DE PÊCHE, PURÉE FRUIT DE LA PASSION,
JUS DE CRANBERRY RHUM, PEACH CREAM, PASSIOFRUIT PURÉE, CRANBERRY JUICE
20.-

VINS OUVERTS

VINS BLANCS

YVORNE - CLOS DE L'OMBRUN - DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE
10.-

LA CÔTE- VIOGNIER EXPRESSION- CAVE DE LA CÔTE
11.-

VINS ROSÉS

PROVENCE- CHÂTEAU ROUBINE GRAND GRAND CRU
9.-

VINS ROUGES

YVORNE- COMMUNE D'YVORNE - GRAND CRU
11.-

VALAIS - CORNALIN- DOMAINE DUSSEX
12.-



ENTRÉES

FRITTATINA DE PÂTES AUX FLEURS DE COURGETTE,
TARTARE DE THON ET ESPUMA DE BAGNA CAUDA

30.-

AUBERGINE, MISO, SÉSAME ET TARTARE DE TOMATE COEUR DE BOEUF & PASTÉQUE

29.-

SOUPE FROIDE DE POIVRON RÔTI, BURRATA ET PAIN DE CAMPAGNE TOMATE &
OLIVES TAGGIASCHE .

20.-

BATTUTA DE BOEUF ET SALADE PANZANELLA

32.-

PÂTES MAISON

FETTUCCHINE AU PERSIL, PALOURDES ET FROMAGE BLEU DE LA RÉGION

35.-

TORTELLI D'AUBERGINE, MOULES ET BISQUE NDUJA

31.-

AGNOLOTTI "DEL PLIN" FARCIS AUX COURGETTES À LA SCAPECE,
GUANCIALE ET AIL NOIR

31.-



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN



PLATS PRINCIPAUX

TRANCHE DE MAIGRE, LAITUE GRILLÉE, FRITES DE POLENTA ET BEURRE BLANC COCO-CURRY

44.-

ENTRECÔTE DE VEAU DU SAANENLAND, POIS MANGE-TOUT AU BABEURRE,
SUPPLI DE RIZ À LA COURGETTE & GRUYÈRE

62.-

CÉLERI RAVE, SAUCE AUX HERBES ALPINES, CHAMPIGNONS, PÊCHES ET CACAHUËTES SALÉES

35.-

SHORT RIBS DE BOEUF, JUS AU MADÈRE, SHITAKÉS , CRUMBLE PARMESAN-NOISETTE
ET ABRICÔTS RÔTIS

50.-

GROSSE PIÈCES

CÔTES DE BŒUF, JUS DE VIANDE, SAUCE BÉARNAISE, POIS MANGE-TOUT AUBEURRE,
SUPPLI DE RIZ À LA COURGETTE & GRUYÈRE (POUR 2 PERS)

72.- / PERSONNE

POISSON SELON LE MARCHÉ, FRITES DE POLENTA, LAITUE GRILLÉE
ET BEURRE BLANC COCO-CURRY (POUR 2 PERS.)

68.- / PERSONNE



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN



FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES

PLANCHETTE DE FROMAGES DU PAYS D'ENHAUT, SERVI AVEC CHUTNEY

20.-

DESSERTS

BURNT CHEESECAKE, NOISETTES, MISO ET ABRICOTS

18.-

ÎLE FLOTTANTE, FRAISES, BASILIC, GLACE AU YAOURT ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE.

BRIOCHE MAISON

18.-

PROFITEROLLES GLACÉES À L'HUILE D'OLIVE, PRALINÉ CAFÉ ET SAUCE CHOCOLAT CHAUD

16.-

GLACES & SORBETS

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NOISETTES, FIOR DI LATTE

CITRON,, FRAISE, COCO, ABRICOT

6.- LA BOULE

+3.- SUPPLÉMENT CHANTILLY



MENU GOURMAND

**NOTRE MENU GOURMAND VOUS INVITE À COMPOSER VOTRE PROPRE EXPÉRIENCE,
LIBREMENT, À PARTIR DES CRÉATIONS À LA CARTE**

MENU EN TROIS TEMPS

ENTRÉE - PLAT PRINCIPAL- DESSERT

85.- PAR PERSONNE

MENU EN CINQ TEMPS

ENTRÉE - DEUXIÈME ENTRÉE-PÂTES MAISON-PLAT PRINCIPAL-DESSERT

118.- PAR PERSONNE

ACCORDS METS & VINS

3 VERRES: 28 CHF - 5 VERRES: 45CHF

POUR ASSURER UNE EXPÉRIENCE COHÉRENTE ET UN SERVICE ATTENTIF, LE MENU GOURMAND
EST PROPOSÉ UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

LE CHOIX DU NOMBRE DE TEMPS DOIT ÊTRE IDENTIQUE POUR TOUS LES CONVIVES.

LES PLATS SONT SÉLECTIONNÉS PARMİ NOTRE CARTE, SELON VOS PRÉFÉRENCES
LES MODIFICATIONS OU ADAPTATIONS PARTICULIÈRES RESTENT UNIQUEMENT SELON LES
DISPONIBILITÉS DE LA CUISINE

LES GROSSES PIÈCES NE SONT PAS DISPONIBLES DANS LES DEUX MENUS



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN