



Le
ROC
RESTAURANT

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.



Le
ROC
RESTAURANT

**Découvrez notre menu dégustation
en 5 plats CHF 125,- ou 3 plats CHF 90,-**

Amuse-Bouche

Une introduction délicate et surprenante
A delicate and surprising introduction

Première Entrée

Omble chevalier, noisettes, gel d'arbousier & babeurre à l'aneth
Arctic char, hazelnuts, arbutus gel & dill buttermilk

Deuxième Entrée

Ris de veau, chou-fleur poêlé & puntarelle
Sweetbreads, pan-fried cauliflower & puntarelle

Premier Plat

Raviolis aux champignons, crevettes rouges & truffe noire
Mushroom ravioli, red shrimp & black truffle

Plat Principal

Entrecôte de veau Saanenland, brocoli fiolaro, patate douce & jus
Saanenland veal entrecôte, broccoli fiolaro, sweet potato & jus

****Fromages du Pays d'Enhaut****

Pays d'Enhaut cheeses

**** Supplément 22,CHF****

Dessert

Chocolat blanc, pamplemousse & poivre Valle de Maggia
White chocolate, grapefruit & Valle de Maggia pepper



Le
ROC
RESTAURANT

**Découvrez notre menu dégustation végétarien
en 5 plats CHF 115,- ou 3 plats CHF 80,-**

Amuse-Bouche

Une introduction délicate et surprenante
A delicate and surprising introduction

Première Entrée

Artichaut, mandarine & olives noires
Artichoke, mandarin & black olives

Deuxième Entrée

Flan de potiron, lentilles & tomme fleurette
Pumpkin flan, lentils & tomme fleurette cheese

Premier Plat

Tubetti “aglio olio e peperoncino” & chou fleur émietté
Tubetti “aglio olio e peperoncino” & crumbled cauliflower

Plat Principal

Chou frisé saisi au miso, purée de céleri-pomme & jus au café
Miso seared kale, celery-apple purée & coffee juice

****Fromages du Pays d'Enhaut****

Pays d'Enhaut cheeses

**** Supplément 22,CHF****

Dessert

Chocolat noir, caramel beurre salé & truffe
Dark chocolate, salted butter caramel & truffle



Le
ROC
RESTAURANT

Nos entrées - our starters

Omble chevalier, noisettes, gel d'arbousier & babeurre à l'aneth Arctic char, hazelnuts, arbutus gel & dill buttermilk		28,-
Ris de veau, chou-fleur poêlé & puntarelle Sweetbreads, pan-fried cauliflower & puntarelle		30,-
Artichaut, mandarine & olives noires Artichoke, mandarin & black olives		32,-
Flan de potiron, lentilles & tomme fleurette Pumpkin flan, lentils & tomme fleurette cheese		25,-

Nos plats principaux - our main courses

Raviolis aux champignons, crevettes rouges & truffe noire Mushroom ravioli, red shrimp & black truffle		38,-
Entrecôte de veau Saanenland, brocoli fiolaro, patate douce & jus Saanenland veal entrecôte, broccoli fiolaro, sweet potato & jus		70,-
Tubetti "aglio olio e peperoncino" & chou fleur émietté Tubetti "aglio olio e peperoncino" & crumbled cauliflower		25,- Suppl. truffe noire 5,-
Chou frisé saisi au miso, purée de céleri-pomme & jus au café Miso seared kale, celery-apple purée & coffee juice		36,-

Suggestion de la saison: CHF 65,- par personne

Entrecôte de bœuf Saanenland (500gr), chou frisé, patate douce sauce béarnaise (pour 2 pers.)
Entrecôte of Saanenland beef (500gr), kale, sweet potato with Béarnaise sauce (for 2 pers.)

Nos desserts - our desserts

Chariot de fromages du Pays d'Enhaut Cheese trolley of Pays d'Enhaut cheeses		22,-
Chocolat blanc, pamplemousse & poivre Valle Maggia Dark chocolate, grapefruit & Valle Maggia pepper		16,-
Chocolat noir, caramel beurre salé & truffe Dark chocolate, salted butter caramel & truffle		20,-

Suggestion de la saison: CHF 12,- par personne - 30 minutes de préparation

"Torta delle Rose" & sabayon (pour 2 pers.)
"Torta delle Rose" & sabayon (for 2 pers.)



Vegan



Lactose free



Gluten free

Nos prix incluent la TVA et le service / Our prices include VAT and service.