



**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

GIBIER : AUTRICHE / ALLEMAGNE

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

MAIGRE: FRANCE / GRÉCE

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

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

PAIN

BOULANGERIE DE CHÂTEAU D'OEX

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
15.-

MARJORIE

RHUM AMBRÉ, CRÈME DE PÊCHE, PURÉE FRUIT DE LA PASSION,
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- PINOT NOIR GRAND CRU- DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE
11.-

VALAIS - CORNALIN- DOMAINE DUSSEX
12.-



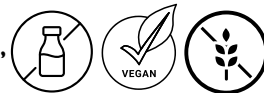
ENTRÉES

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

30.-

**MAÏS, HOUMOUS DE LENTILLES, POPCORN AUX CHAMPIGNONS,
DRESSING AU VIN CUIT ET GINGEMBRE**

29.-



SOUPE À L'OIGNONS, CHIMICHURRI ET PAIN MAISON

16.-



TARTARE DE CERF, GAUFFRE AU GRUYÈRE ET CHANTERELLES AU VINAIGRE

32.-

PÂTES MAISON

FETTUCCINE 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.-

GNOCCHI DE COURGE, CRÈME DE POIREAU ET AIRELLES

28.-



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN



PLATS PRINCIPAUX

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

44.-



ENTRECÔTE DE CERF, PURÉE DE COURGE, CHOUX DE BRUXELLE ET CÈPES

65.-



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

50.-

GROSSE PIÈCES

CÔTES DE BŒUF, JUS DE VIANDE, JUS DE VIANDE, PURÉE DE COURGE,
CHOUX DE BRUXELLES ET CÈPES (POUR 2 PERS)

72.- / PERSONNE



FILET DE TURBOT DRY AGED, 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.-

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 SUGGESTION

AN EXPERIENCE IMAGINED ANEW EACH DAY UNDER THE GUIDANCE OF OUR CHEF AND HIS TEAM, SHAPED BY THE DAY'S ARRIVALS AND THE INSPIRATION OF THE MOMENT.

ENTRÉES

RAVIOLI DE PAPET VAUDOIS, TRUFFE NOIRE

OU

FRITTATINA DE PÂTES AUX FLEURS DE COURGETTE, TARTARE DE CERF, AIRELLES

PLATS

ENTRECÔTE DE VEAU, PURÉE DE COURGE, CHOUX DE BRUXELLES, CÈPES

OU

FILET DE MAIGRE, POMMES DE TERRE SAUTÉES, COURGE

DESSERTS

BABA AU RHUM, CHANTILLY, CARAMEL

OU

CARPACCIO DE FIGUES, RIZ AU LAIT, SORBET MIRABELLE ET MIEL

CHF 85.– PAR PERSONNE



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN