

HÔTEL DE ROUGEMONT

— ★ ★ ★ ★ —

Menu de Noël

24 décembre 2026 / 24 December 2026

— AMUSE-BOUCHES —

Petit chou, crème acidulée, gel de betterave et caviar Oona
Choux puff, sour cream, beetroot gel and Oona caviar

Cuchaule au safran, beurre salé, espuma de bagna cauda,
puntarelle et moutarde de Bénichon

*Saffron cuchaule bread, salted butter, bagna cauda foam,
puntarelle and Bénichon mustard*

— ENTRÉE —

Mini-padellino aux oignons caramélisés, champignons et burrata
Mini pan pizza with caramelised onions, mushrooms and burrata

— DEUXIÈME ENTRÉE —

Fettuccine aux œufs, saucisse, cime di rapa,
espuma de Tomme Fleurlette et truffe noire d'hiver

*Egg fettuccine, sausage, broccoli rabe,
Tomme Fleurlette foam and winter black truffle*

— POISSON —

Rouget, sauce au cacciucco et rôsti de pommes de terre
Red mullet, cacciucco sauce and potato rösti

— VIANDE —

Chapon farci aux châtaignes et au foie gras,
chou kale et purée de chou-fleur

*Capon stuffed with chestnuts and foie gras,
kale and cauliflower purée*

— PRÉ-DESSERT —

Bleu de la région, brownie, noix et miel
Local blue cheese, brownie, walnuts and honey

— DESSERT —

Couronne de Noël, crémeux au nougat sur une base de panettone
artisanal maison, glace au panettone

*Christmas wreath of nougat crémeux on a homemade artisanal panettone base,
with panettone ice cream*

CHF 160

Par personne / Per person



À DÉGUSTER ÉGALEMENT

Fondue de Fort

Pain, pommes de terre & pickles

CHF 30.- / personne

Raclette à discrétion

Pommes de terre, pain & pickles

CHF 36.- / personne