



**Edgard Bovier et le chef exécutif  
Frédéric Boucault  
vous accueillent avec leur nouvelle Carte gourmande  
aux senteurs automnales**

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.  
Nos prix incluent la TVA et le services. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe.



## Les Entrées

- Cappuccino de potimarron** 20.- CHF  
Parfumé à l'huile de truffe, lard sec de montagne et toast melba
- Version végétarienne**  18.- CHF
- Moules étuvées aux haricots coco**  24.- CHF  
Roquette sauvage, un trait d'huile d'olive fruitée
- Terrine de gibier maison** 28.- CHF  
Pain perdu au raisiné, pickles d'oignons du pays
- Travers de porcelet fermier du pays croustillant**  30.- CHF  
Aubergines et cèpes en fricassée au Jabugo, pousses d'herbes amères au parmesan
- Belle Niçoise aux Crevettes coraillées**  32.- CHF  
Œuf de caille et pétales de tomates confites

  
glutenfree

  
végétariens

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.  
Nos prix incluent la TVA et le services. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe



## Les Plats

- Stockfish à la Nicoise, saucisson vaudois IGP.**  **38.- CHF**  
Ventrèche de Cabillaud aux olives taggiashe
- Civet de cerf comme une daube aux cèpes.** **42.- CHF**  
Polenta crémeuse à l'Étivaz et poivre de Sarawak
- Pavé de loup de mer au romarin, tapenade d'olives**  **44.- CHF**  
Artichauts poivrade, fenouil et tomates séchées
- Canette de Bourgogne frottée aux épices**  **46.- CHF**  
Figues violettes au Porto, pommes gaufrettes
- Filet de bœuf du boucher à la plancha (200gr)**  **58.- CHF**  
Sauce Choron, chicon braisé et pommes à la peau



glutenfree



végétariens

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.  
Nos prix incluent la TVA et le services. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe



## Les Fromages

**Les fromages frais et affinés du Pays-d'Enhaut**  **18.- CHF**  
Confiture du verger.

## Douceurs Gourmandes

**Crème brûlée au pastis**  **14.- CHF**  
Dentelle au thym et romarin

**Cœur de poire rôti à la fève Tonka**  **14.- CHF**  
Glace caramel au beurre salé

**Tarte crémeuse au chocolat**  **16.- CHF**  
Servie tiède et glace Nespresso grand cru

**L'ananas rôti et la vanille.**  **16,- CHF**  
Miel de Rougemont et glace rhum raisin

**Le feuilleté aux figes violettes (20 mn de cuisson).**  **16,- CHF**  
Une Glace cannelle

  
glutenfree

  
végétariens

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.  
Nos prix incluent la TVA et le services. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe