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

Menu Dégustation
CHF 125 par personne

Bienvenue dans l'univers culinaire du Chef **Andrea Gaia.**
Ce menu est une invitation à un voyage gastronomique exceptionnel, où chaque bouchée raconte une histoire.

Amuse-Bouche
Une introduction délicate et surprenante, révélant la créativité du Chef & les saveurs de la saison.

Première Entrée
Une composition harmonieuse qui marie les ingrédients locaux dans une expression de finesse & d'équilibre.

Deuxième Entrée
Un intermède réconfortant, mêlant tradition & touches contemporaines pour éveiller vos papilles.

Premier Plat
Une exploration plus profonde des saveurs, où textures & arômes se rencontrent dans une danse élégante.

Plat Principal
Le point culminant du menu, présentant le meilleur de l'arrivage du jour en une symphonie de goûts raffinés.

Dessert
Une célébration de la douceur, créative & légère, pour conclure le repas sur une note de pure gourmandise.

Mignardises
De petites douceurs pour accompagner vos derniers instants de cette expérience culinaire.

Le ROC
RESTAURANT

ENTRÉES

Corégone Lavaret cevice, Rhubarbe & Petit pois — 34,-
Whitefish Lavaret cevice, Rhubarb & Peas

Tartare de boeuf, Miso, Fraises & Croissant aux graines — 45,-
Beef Tartare, Miso, Strawberries & Seed Croissant

Crémeux d'asperges, fondue au Gruyère & Truffe noire — 30,-
Creamy asparagus, Gruyère fondue & black truffle

Betterave, pois mange-tout, algue wakame & Sésame — 26,-
Beet, snow peas, wakame seaweed & Sesame

SOUPES

Crème d'asperges & morilles — 19,-
Cream of asparagus & morels

Consommé de boeuf, légume de saison — 20,-
& Agnolotti Del Plin farcie à l'artichaut
Beef consommé, seasonal vegetable
& Agnolotti Del Plin stuffed with artichoke

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

Le ROC
RESTAURANT

LES PÂTES

Bottoni de pâtes fraiches farcie à la joue de boeuf, 33,-
Fèves, petit pois & sauce au safran
Bottoni of fresh pasta stuffed with beef cheek,
broad beans, peas & saffron sauce

Gnocchi de petit pois, Gambero rosso, 34,-
sauce au citron vert & aneth
Pea gnocchi, Gambero rosso,
lime & dill sauce

Risotto Carnaroli, Fromage de chèvre de la région, 31,-
ail des ours & Noisette
Risotto Carnaroli, local goat cheese,
wild garlic & hazelnut

PLATS PRINCIPAUX

Truite saumonée, mosaïque d'asperges 50,-
& beurre blanc aux huitres
Salmon trout, asparagus mosaic
& oyster beurre blanc

Rib Eye de boeuf, Barbe des moines & pomme de terre fondantes 60,-
Beef Rib Eye, "Salsola Soda" & fondant potatoes

Agneau de montagne en deux façons, purée à l'ail des ours 74,-
& jus aux morilles
Mountain lamb in two styles, wild garlic purée & morel jus

Laitue grillée, Avocat, émulsion de cresson 36,-
& oeuf mimosa

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

Le
ROC
RESTAURANT

NOS FROMAGES

assiette de fromages du pays d'enhaut, miel, confiture du moment & pain aux fruits secs plate of Pays d'Enhaut cheeses, honey, Daily marmelade & dried fruit bread	22,-

LES DESSERTS

Entremet Fraise & confit de Rhubarbe Strawberry Entremet with Rhubarb Confit	16,-
"Tiramisu "Le Roc" "Le Roc" Tiramisu	16,-
Crémeux chocolat & Coeur passion, Cacahuète Creamy Chocolate & Passion, Peanut heart	14,-
Glace Ferme le Barceau aux choix Choice of Ferme le Barceau ice cream	5,-/BOULE

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

Le
ROC
RESTAURANT

Allergènes / allergens

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires.

On request, our employees will gladly inform you about ingredients in our dishes that may cause food allergies or intolerances.

Vegan

Sans Lactose / Lactose free

Sans Gluten / Gluten free

ORIGINES DES PRODUITS / PRODUCT ORIGINS

CORÉGONE LAVARET: SUISSE
TARTARE: SUISSE
TRUITE: SUISSE
RIB EYE: SUISSE
AGNEAU: SUISSE
GAMBERO ROSSO: ITALIE

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