



Les Entrées

Homard en salade d'artichauts	44.-
Noisettes du Piémont, huile d'olive nouvelle et vieux vinaigre de Modène	
Foie gras de canard au basilic et piment d'Espelette	36.-
Pain brioché aux fruits secs	
Bisque de homard en cappuccino	22.-
Cognac et piment d'Espelette	
Œuf de Rougemont	26.-
Tagliatelle de seiche et condiments noirs	
Tagliolini Edgard Collection	29.-
Et sa truffe noire	
Blettes soufflées et croustillant de langoustine	39.-
Sauce aux citrons de Menton et câpres de Pantelleria	

Provenance :

Canada : Homard / France: Pigeon, foie gras, pintade, Galinette Atlantique : Saint-Jacques / Irlande : Agneau



Menu dégustation by Edgard

Menu découverte cinq plats sélectionnés par notre chef

Menu seul à CHF 130.-
avec accords des vins CHF 170.- (4 verres de vin)

Le menu est proposé uniquement pour l'ensemble des convives

Les Plats

Galinette de ligne cuite au naturel	52.-
Coulis iodé de blettes, Catalogne et lard de Colonnata	
Saint-Jacques et leurs tombées de poireaux	46.-
Et sa truffe noire	
Pigeon rôti sur coffre	51.-
Poudre d'épices, agrumes de Sicile et jeunes navets	
Noisette d'agneau aux cocos niçois	44.-
Marjolaine et tomates confites	
Pintade fermière et fèves	39.-
Trévisse grillée et rôti gourmand	
Notre « E.B » Burger	29.-
Pommes allumettes	



Les Fromages

Les fromages frais et affinés du Pays-d'Enhaut 16.-
Confiture de tomates vertes de Sicile

Douceurs Gourmandes

Baba bouchon façon Le Roc 16.-
Crème à la vanille

Fruité d'ananas caramélisé 15.-
Crème glacée au rhum et raisin de sultan

Nage de fruits exotiques 14.-
Pistache, dattes et sa glace à la noix de coco

Finger chocolat noisette 14.-
Glace à l'Amaretto

Suggestions de vins :

Douceur malicieuse 2019 (Vin Doux) 10.- le verre / 58.- la bouteille (50cl)