



**Edgard Bovier  
et le chef Executif Frédéric Boucault  
Vous accueillent avec leur nouvelle carte  
gourmande aux saveurs méditerranéennes  
« Mer & Montagne »**

**Menu dégustation  
by Edgard**

**Menu découverte quatre plats sélectionnés par notre chef**

**Menu seul à CHF 110.-**

avec accords des vins CHF 145.- (3 verres de vin)

*Nous attirons l'attention de notre aimable clientèle sur les sujets suivants :  
Le menu est proposé uniquement pour l'ensemble des convives d'une table  
La dernière prise de commande du menu aura lieu à 20h00.*

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



## Les Entrées

**Tarte rustique aux tomates multicolores** 18.- CHF  
Basilic et mesclun provençal 

**Légers gnocchi citron et fleur de courgette** 20.- CHF  
Chanterelles boutons et olives taggiashe 

**Gâteau de poisson de roche** 26.- CHF  
Gamberoni de Sicile et mesclun d'été

**Foie gras de canard poêlé** 30.- CHF  
Pêches au sirop anisé et amande 

**Notre version du Vitello tonato** 32.- CHF  
Ruccola et râpée de poutargue de Sardaigne 

**Fleur de courgette soufflée et croustillant de langoustine** 39.- CHF  
**EB plat signature**  
Sauce aux citrons de Menton et câpres de Pantelleria




  
glutenfree

  
végétariens

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



## Les Plats

- Dos de Saumon d'Écosse aux agrumes EB** 36.- CHF  
Laurier sauvage et poivre de Sarawak 
- Suprême de volaille "La Patte Noir de la Gruyère"** 38.- CHF  
À la nicoise, légumes du sud et pitchoulines
- Noisettes d'agneau aux tomates séchées** 46.- CHF  
Haricots verts fins et cocos à la Ligurienne 
- Pavé de Sériole frotté au piment d'Espelette** 48.- CHF  
Beignet de fleur de courgette, câpres et poutargue
- Entrecôte parisienne du boucher à la plancha(250gr)** 58.- CHF  
Sauce Roc-café, sucrose moutardée 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 TVA et le services. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe.



## Les Fromages

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

## Douceurs Gourmandes

**Abricots rôtis au romarin** **14.- CHF**  
Miel de rougemont et glace à l'huile d'olive taggiashe  

**Topézienne aux fraises** **14.- CHF**  
Sorbet au yaourt grec 

**Nage de fraises au rosé EB** **16.- CHF**  
Pitchouline confites et glace crémeuse  

**Tarte crémeuse au chocolat grand-cru** **16.- CHF**  
Servie tiède et glace Fiori di latte 

**Pavlova aux fruits des bois** **16.- CHF**  
Coulis et glace vanille Bourbon 

  
glutenfree

  
végétariens

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