

Les Entrées

<i>Carpaccio de veau de Simmental *</i> <i>à l'huile de truffe blanche, câpres et rebibes de l'Etivaz</i>	28.-	<i>Salade de lentilles vertes</i> <i>oeuf mollet de la vallée, lard de montagne</i>	20.-
<i>Planchette de viande séchée</i> <i>aux parfums d'herbes de montagne (à partager)</i>	27.-	<i>Malakoff au fromage d'alpage et Kirsch *</i> <i>avec sa frisée aux noix</i>	19.-

Et encore...

<i>Soupe du chalet aux épinards *</i>	17.-		
<i>Focaccia à la tomme fraîche de Rougemont et serpolet</i>		<i>Fondue Valrose (4 Vacherins, 2 Gruyères)</i>	27.-
		<i>En saison: Champagne, truffe</i>	39.-
<i>Palette de boeuf et os à moelle</i> <i>à la fleur de sel</i>	36.-		

Les Suites

<i>Filets de truite de lac en papillote</i> <i>parfum de sapin, beurre blanc au vin d'Yvorne</i>	36.-	<i>Emincé de Veau du Pays</i> <i>roesti, salade sauce maison</i>	39.-
<i>Coeur d'Entrecôte (200gr)</i> <i>beurre «Café de Rougemont», pommes allumettes,</i> <i>salade sauce maison</i>	42.-	<i>Hamburger Valrose (steak pur boeuf) *</i> <i>pommes spicy</i>	26.-

*Les fromages frais et affinés du Pays d'Enhaut et de l'Etivaz ** 15.-

Les Desserts

<i>Tarte au chocolat</i> <i>aux oeufs et crème du Pays-d'Enhaut</i>	13.-	<i>Crème brûlée à la vanille</i> <i>et miel de Rougemont, bricelet maison</i>	14.-
<i>Café Glacé «Valrose»</i>	12.-	<i>Raisin à la lie</i> <i>glace vanille</i>	15.-