

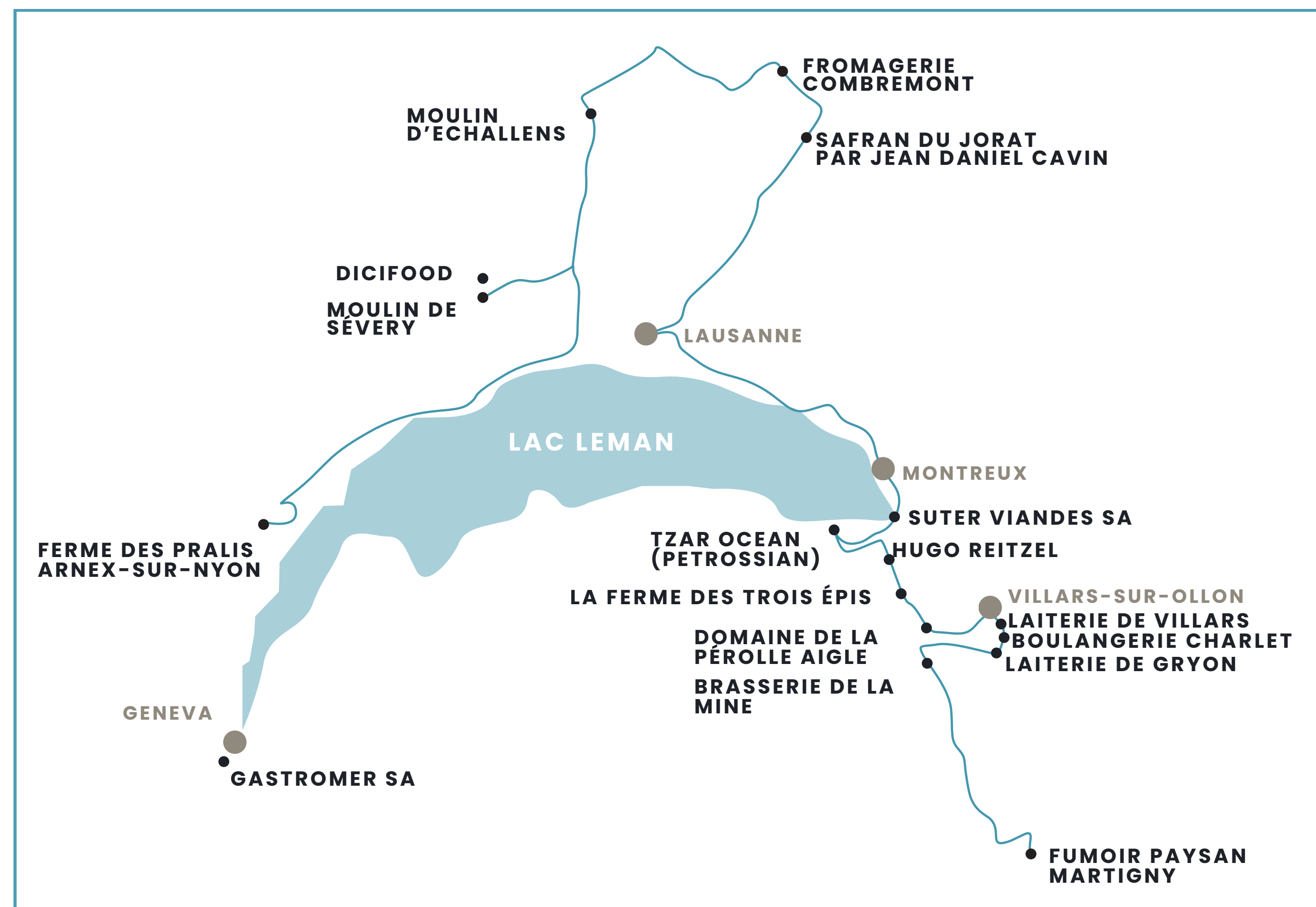
DESSERTS

- CHARLOTTE AUX FRAISES À NOTRE FAÇON, DACQUOISE** 18.-
À LA NOISETTE VAUDOISE, COULIS ET SORBET À LA FRAISE
Summer signature strawberry charlotte with Vaud hazelnut dacquoise, strawberry coulis and strawberry sorbet
- RHUBARBE POCHÉE À L'HIBISCUS ET À LA VANILLE, MARMELADE DE RHUBARBE, CRUMBLE À LA NOIX DE SÉVERY, GEL À L'HIBISCUS ET GLACE VANILLE** 18.-
Hibiscus and vanilla poached rubarb, rhubarb marmalade, Sévery walnut crumble, hibiscus jelly and vanilla ice cream
- TARTE AU CHOCOLAT AU LAIT TREMBLOTANTE, FRAMBOISE ET POIVRON LÉGÈREMENT PIMENTÉ ET SORBET FRAMBOISE-POIVRON** 18.-
Milk chocolate tart, lightly spiced pepper and raspberry and raspberry-pepper sorbet
- BISCUIT VAPOREUX AU CACAO, CRÈME ALBA VÉGANE, MÉLI-MÉLO DE CAROTTES ET MELON CHARENTAIS, SORBET CAROTTE** 18.-
Light cocoa sponge cake, vegan Alba cream, medley of carrots and Charentais melon, carrot sorbet

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS DU MOMENT

Selection of seasonal ice creams and sorbets

par boule 4.-
per scoop



Inspirée par les saisons et notre terroir, la cuisine végétale et créative du Chef Fabien Manzoni met à l'honneur les meilleurs produits locaux, en étroite collaboration avec des producteurs passionnés.

Inspired by the seasons and our local terroir, Chef Fabien Manzoni's creative, plant-forward cuisine showcases the finest local ingredients, sourced in close partnership with passionate producers.

F. Manzoni
son équipe

LABEL FAIT MAISON

CONTIENT DES NOIX
CONTAINS NUTS

PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH

SANS GLUTEN
GLUTEN FREE

SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

le Rochegrise

MENU



MENUS DÉGUSTATION TASTING MENUS

MENU 3 SERVICES 3-COURSE MENU

Entrée | Starter
Plat | Main
Fromage ou Dessert |
Cheese or Dessert






CHF 90.-

MENU 4 SERVICES 4-COURSE MENU

Entrée | Starter
Poisson | Fish
Viande | Meat
Fromage ou Dessert |
Cheese or Dessert

CHF 115.-




ENTRÉES | STARTERS

-  **ESCALOPE DE FOIE GRAS POCHÉE, RHUBARBE EN JEU DE TEXTURES ET BOUILLON DE POULE CORSÉ AU POIVRE DE SICHUAN VAUDOIS** 28.-
Poached foie gras escalope, medley of rhubarb and rich chicken consommé with Sichuan pepper from Vaud
-  **ŒUF PARFAIT DE LA FERME DES TROIS ÉPIS, LENTILLES BELUGA, VELOUTÉ DE BROCOLI ET CRÈME FRAÎCHE DE CHEZ ÉRIC** 22.-
Poached egg from Ferme des Trois Épis, Beluga lentils, broccoli velouté and fresh cream from Éric
-  **CHAIR DE TOURTEAU AU NATUREL, ARTICHAUT CAMUS EN SALADE, BISQUE AU LAIT DE COCO ET CITRON BERGAMOTE** 28.-
Fresh crab meat, Camus artichoke salad, spider crab bisque with coconut milk and bergamot lemon
-  **SAUMON SUISSE MARINÉ BRÛLÉ À LA FLAMME, CHOU-FLEUR DÉLICAT AU BASILIC ET CROUSTILLANT DE CHOU-FLEUR, VINAIGRETTE AU KALAMANSI** 25.-
Flame-seared Swiss marinated salmon, basil-infused cauliflower and crispy cauliflower, kalamansi vinaigrette
-  **POIREAUX FONDANTS DE CHEZ PIERRE-ALAIN EN MOSAÏQUE ET NORI, CAVIAR D'AUBERGINE AU MISO DE RIZ, VINAIGRETTE AUX NOIX ET VINAIGRE DE POMME** 22.-
Mosaic-style fondant leeks from Pierre-Alain with nori, eggplant caviar with rice miso and apple vinegar walnut vinaigrette

PLATS | DISHES

-  **POITRINE DE VEAU BRAISÉE PUIS SNACKÉE, POLENTA CRÉMEUSE, BROCCOLINI ET DEMI-GLACE DE VEAU À LA MENTHE** 50.-
Braised then pan-seared veal breast, creamy polenta, broccolini and veal jus with mint
-  **JARRET D'AGNEAU IGP SUISSE CUIT 8H, ROULÉ DE POMME DE TERRE CONFITE, MIJOTÉ DE FÈVES ET JUS COURT AU THYM** 50.-
8-hour slow-cooked Swiss IGP lamb shank, confit potato roll, stew broad beans and thyme jus
-  **PALERON DE BŒUF MIJOTÉ À LA BIÈRE, CAROTTES GLACÉES AU MIEL, POMME DAUPHINE À L'ESTRAGON ET JUS COURT À L'ESTRAGON** 52.-
Beer-braised beef chuck, honey-glazed carrots, tarragon pommes dauphines and tarragon jus
- SANDRE DU LAC MAJEUR CUIT À LA VAPEUR, TORTELLINI AUX CHAMPIGNONS, MINI-LÉGUMES PRIMEURS GLACÉS, FUMET DES SOUS-BOIS** 48.-
Lake Maggiore pike-perch, gently steamed, wild mushroom tortellini, glazed baby seasonal vegetables, woodland fumet
-  **OMBLE CHEVALIER, ARTICHAUT VIOLET EN BARIGOULE, FINE PURÉE À LA CARDAMOME ET FUMET AU VIN JAUNE** 48.-
Arctic char, violet artichoke barigoule, cardamom purée, vin jaune fumet
-  **TATIN DE TOMATES DE LA PERROLE, SABLÉ AU PARMESAN, CRUDESCENCE DE TOMATES VERTES ET OIGNONS NOUVEAUX, SAUCE MARJOLAINE** 42.-
La Perrole tomato Tatin, parmesan shortbread sablé, green tomato crudités and spring onions, marjoram sauce

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

-  **POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES AUX AROMATES** 8.-
Herb-roasted new potatoes
-  **BROCOLIS VAPEUR, AMANDES ET HUILE D'OLIVE** 8.-
Steamed broccoli with almonds and olive oil
-  **TOMBÉE D'ÉPINARDS À L'AIL ET À LA NOIX DE MUSCADE** 8.-
Sautéed spinach with garlic and nutmeg