

ES-ART FOOD

GLASS ART + GASTRONOMY

Glass artists
Yuriko & Satoshi OKAMOTO

+
Executive chef
Gastronomic restaurant in Japan
Jean-Jacques BELIN

21 - 23 February 2020



HOTEL DE ROUGEMONT
BOUTIQUE HOTEL & SPA
SWITZERLAND

ASIA TOUCH MENU

21 - 23 February 2020

Réservez obligatoirement avant le 16 février
Reservation required before February 16th

Amuses bouches

Entrées chaudes et froides

Foie gras de canard poêlé au sésame doré crêpe à la farine de riz, petite soupe de canard au tofu, champignon et chou chinois	32
Filet de chinchon mariné et grillé crème de chou-fleur à la bonite séchée, salade d'herbes vertes, coulis de prunes rouges acidulées	28
Tartare de filet boeuf façon Asiatique nouilles soba/zestes de yuzu, oeuf de caille confit à l'huile de sésame blanche	30
Soupe de Won-Ton	26

Plats

Pavé de lieu jeune cuit vapeur poitrine de porc confite aux épices douces, caviar de légumes, jus de porc	32
Homard rôti pamplémousse rose, soupe de tapioca à l'huile de sésame grillé, Pak Choy poêlé	59
Magret de canard rôti au miel et poivre de Sichuan son nem au chou chinois, haricots verts, sauce soja	40
Travers de porc aux haricots noirs fermentés pousses de bambou et riz thaï	36

Végétarien Nouilles soba aux légumes et tofu	28
---	----

Desserts

Carpaccio de Nashi au sucre noir et riz soufflé caramélisé	18
Miso/chocolat Valrhona Guanaja, glace vanille au shiso	18
Pruneaux marinés et en gelée de thé Lapsang Souchon crème fouettée à l'amande grillée	16

HOTEL DE ROUGEMONT

BOUTIQUE HOTEL & SPA

+41 (0) 26 921 01 01

Chenin des Palettes 14 | CH-1659 Rougemont | Suisse