

# LA TABLE DE MONTREUX

## MENU DE NOUVEL AN 2026

Apéritif de bienvenue & Amuse-bouche du Chef



**Cannolo Royal en gelée de Champagne & Grenade**

Cannolo en carpaccio de gambas

Cœur de saumon et mangue

Perlage au champagne et à la grenade



**Symphonie Terre & Mer**

Ravioli aux langoustines et morilles



**Pause fraîcheur**



**Filet Rossini**

Filet de bœuf Angus

Foie gras poêlé

Lamelles de truffes

Réduction Saint-Emilion

Mini légumes & perles de pommes de terre



**Dessert de Nouvel An**



**Café**

CHF 139.-

Réservation : 021 961 20 20