



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

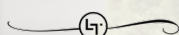


Symphonie Terre & Mer

Ravioli aux langoustines et morilles



Pause fraîcheur



Filet Rossini

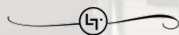
Filet de bœuf Angus

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

