



Je m'appelle Elise...

Je suis née le 18 janvier 1818 à Veytaux, un petit village à l'abri du majestueux Château de Chillon. Un chemin de terre perpendiculaire à la grande route permet d'accéder facilement à notre maison. Les paysannes le remontent chargées de fromage ou de légumes échangés au marché de Montreux. Depuis quelques années les voyageurs prennent le temps de visiter les alentours de la fortasse médiévale. Il y en a même qui s'arrêtent devant notre maison et qui demandent si on peut leur servir un verre de vin. D'autres se contentent de boire à la fontaine sur la place à l'aide du gobelet qui est enchaîné à la chèvre. Il paraît qu'on appelle ces gens des touristes... Elise Masson, 1856, Veytaux



Notre Chef vous propose le menu du jour frais selon l'arrivée de la marchandise

Menu du lundi 1^{er} décembre 2025

Terrine d'Automne et son Bouquet de Salade

Velouté de Céleri

Jarret de Bœuf braisé

Chou-Fleur Mornay & Pommes purée

Crème Brûlée

CHF 69.00

Nos employés sont heureux de fournir des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Veuillez nous demander, svp.

Viande et pain d'origine suisse et poisson selon arrivage



Je m'appelle Elise...

« Je suis née le 18 janvier 1818 à Veytaux, un petit village à l'abri du majestueux Château de Chillon. Un chemin de terre perpendiculaire à la grande route permet d'accéder facilement à notre maison. Les paysannes le remontent chargées de fromage ou de légumes échangés au marché de Montreux. Depuis quelques années les voyageurs prennent le temps de visiter les alentours de la forteresse médiévale. Il y en a même qui s'arrêtent devant notre maison et qui demandent si on peut leur servir un verre de vin. D'autres se contentent de boire à la fontaine sur la place à l'aide du gobelet qui est enchaîné à la chèvre. Il paraît qu'on appelle ces gens des touristes... »

Elise Masson, 1856, Veytaux



Notre Chef vous propose le menu du jour frais selon l'arrivée de la marchandise

Menu du mardi 2 décembre 2025

Salade du Marché et son Œuf poché

Crème de Brocoli aux Amandes

Gigot d'Agneau et son Jus au Thym

Courgettes sautées et Couscous aux Légumes

Mousse au Chocolat

CHF 69.00

Nos employés sont heureux de fournir des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Veuillez nous demander, svp.

Viande et pain d'origine suisse et poisson selon arrivage



Je m'appelle Elise...

« Je suis née le 18 janvier 1818 à Veytaux, un petit village à l'abri du majestueux Château de Chillon. Un chemin de terre perpendiculaire à la grande route permet d'accéder facilement à notre maison. Les paysannes le remontent chargées de fromage ou de légumes échangés au marché de Montreux. Depuis quelques années les voyageurs prennent le temps de visiter les alentours de la fortesse médiévale. Il y en a même qui s'arrêtent devant notre maison et qui demandent si on peut leur servir un verre de vin. D'autres se contentent de boire à la fontaine sur la place à l'aide du gobelet qui est enchaîné à la chèvre. Il paraît qu'on appelle ces gens des touristes... »

Elise Masson, 1856, Veytaux »



Notre Chef vous propose le menu du jour frais selon l'arrivée de la marchandise

Menu du mercredi 3 décembre 2025

Feuilleté aux Champignons

Crème de Légumes

Sauté de Bœuf Stroganoff
Carottes glacées et Spätzlis sautés

Poire Belle Hélène

CHF 69.00

Nos employés sont heureux de fournir des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Veuillez nous demander, svp.

Viande et pain d'origine suisse et poisson selon arrivage



Je m'appelle Elise...

« Je suis née le 18 janvier 1818 à Veytaux, un petit village à l'abri du majestueux Château de Chillon. Un chemin de terre perpendiculaire à la grande route permet d'accéder facilement à notre maison. Les paysannes le remontent chargées de fromage ou de légumes échangés au marché de Montreux. Depuis quelques années les voyageurs prennent le temps de visiter les alentours de la fortesse médiévale. Il y en a même qui s'arrêtent devant notre maison et qui demandent si on peut leur servir un verre de vin. D'autres se contentent de boire à la fontaine sur la place à l'aide du gobelet qui est enchaîné à la chèvre. Il paraît qu'on appelle ces gens des touristes... »

Elise Masson, 1856, Veytaux



Notre Chef vous propose le menu du jour frais selon l'arrivée de la marchandise

Menu du jeudi 4 décembre 2025

Cocktail de Crevettes

Velouté de Céleri

Suprême de Volaille à l'Estragon

Poêlée de Légumes et Mousseline de Pomme de Terre

Soupe de Baies et sa Glace

CHF 69.00

Nos employés sont heureux de fournir des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Veuillez nous demander, svp.

Viande et pain d'origine suisse et poisson selon arrivage



Hôtel Masson
Lac Léman, Suisse



Je m'appelle Elise...

Je suis née le 18 janvier 1818 à Veytaux, un petit village à l'abri du majestueux Château de Chillon. Un chemin de terre perpendiculaire à la grande route permet d'accéder facilement à notre maison. Les paysannes le remontent chargées de fromage ou de légumes échangés au marché de Montreux. Depuis quelques années les voyageurs prennent le temps de visiter les alentours de la forteresse médiévale. Il y en a même qui s'arrêtent devant notre maison et qui demandent si on peut leur servir un verre de vin. D'autres se contentent de boire à la fontaine sur la place à l'aide du gobelet qui est enchaîné à la chèvre. Il paraît qu'on appelle ces gens des touristes... Elise Masson, 1856, Veytaux



Notre Chef vous propose le menu du jour frais selon l'arrivée de la marchandise

Menu du vendredi 5 décembre 2025

Terrine de Saison et son Bouquet de Salade

Crème de petits Pois

Filet Loup de Mer sauté et sa Sauce Safran

Chou blanc braisé & Pommes nature

Parfait glacé Cannelle

CHF 69.00

Nos employés sont heureux de fournir des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Veuillez nous demander, svp.

Viande et pain d'origine suisse et poisson selon arrivage



Je m'appelle Elise...

« Je suis née le 18 janvier 1818 à Veytaux, un petit village à l'abri du majestueux Château de Chillon. Un chemin de terre perpendiculaire à la grande route permet d'accéder facilement à notre maison. Les paysannes le remontent chargées de fromage ou de légumes échangés au marché de Montreux. Depuis quelques années les voyageurs prennent le temps de visiter les alentours de la fortesse médiévale. Il y en a même qui s'arrêtent devant notre maison et qui demandent si on peut leur servir un verre de vin. D'autres se contentent de boire à la fontaine sur la place à l'aide du gobelet qui est enchaîné à la chèvre. Il paraît qu'on appelle ces gens des touristes... »

Elise Masson, 1856, Veytaux



Notre Chef vous propose le menu du jour frais selon l'arrivée de la marchandise

Menu du samedi 6 décembre 2025

Terrine de Truite de la Riviera, Salade du Marché

Crème de Courge

Entrecôte de Bœuf, Sauce Béarnaise

Variation de Légumes & Pommes Duchesse

Fondant au Chocolat et son Sorbet

CHF 69.00

Nos employés sont heureux de fournir des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher Des allergies ou des intolérances. Veuillez nous demander, svp.

Viande et pain d'origine suisse et poisson selon arrivage



Je m'appelle Elise...

« Je suis née le 18 janvier 1818 à Veytaux, un petit village à l'abri du majestueux Château de Chillon. Un chemin de terre perpendiculaire à la grande route permet d'accéder facilement à notre maison. Les paysannes le remontent chargées de fromage ou de légumes échangés au marché de Montreux. Depuis quelques années les voyageurs prennent le temps de visiter les alentours de la forteresse médiévale. Il y en a même qui s'arrêtent devant notre maison et qui demandent si on peut leur servir un verre de vin. D'autres se contentent de boire à la fontaine sur la place à l'aide du gobelet qui est enchaîné à la chèvre. Il paraît qu'on appelle ces gens des touristes... »

Elise Masson, 1856, Veytaux



Notre Chef vous propose le menu du jour frais selon l'arrivée de la marchandise

Menu du dimanche 7 décembre 2025

Petite Salade Caesar

Crème de Carotte

Filet Mignon de Porc, Jus aux Herbes
Brocoli avec Amandes & Tagliatelles au Beurre

Meringue glacée et Chantilly

CHF 69.00

Nos employés sont heureux de fournir des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Veuillez nous demander, svp.

Viande et pain d'origine suisse et poisson selon arrivage