



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





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 Menu du lundi de Pâques 5 avril 2026

Cocktail de Crevettes

Velouté de Légumes persillé

Suprême de Volaille farci aux Herbes, Jus au Thym
Brocoli aux Amandes et Spätzle sautés

Crème brûlée du Chef

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 mardi 7 avril 2026

Terrine de Saumon, Bouquet de Salade

Velouté de Tomate, Pesto à l'Ail des Ours

Filet Mignon de Porc, Sauce Moutarde
Poêlée de Légumes et Gratin Dauphinois

Parfait Caramel

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 mercredi 8 avril 2026

Feuilleté aux Champignons

Velouté de Céleri à la Crème de Safran

Sauté de Bœuf Stroganov
Tomate aux Herbes et Pommes Château

Poire Pochée au Porto & Glace Vanille

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 jeudi 9 avril 2026

Salade du Marché et son Œuf poché

Velouté de Brocoli avec Amandes

Poitrine de Poulet au Maïs à la Crème de Bolet
Aubergine en deux Façons et Tagliatelle au Beurre

Soupe de Baies, Sorbet Myrtille

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 10 avril 2026

Terrine de Volaille à l'Ail des Ours

Velouté Dubarry à la Ciboulette

Filet de Saumon sauté, Sauce à l'Aneth
Chou blanc braisé et Pommes nature

Tarte aux Pommes

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 samedi 11 avril 2026

Carpaccio de Saumon mariné

Crème Crécy avec Pistaches

Filet de Veau rôti, Sauce Morilles
Légumes du Marché et Pommes Duchesse

Duo de 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



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 dimanche 12 avril 2026

Cocktail de Crevettes

Crème de Tomate, Pesto à l'Ail des Ours

Filet Mignon de Porc, Sauce Moutarde
Poêlée de Légumes et Gratin Dauphinois

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