



Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

LE TUBE À FONDUES

ENTRÉES

Velouté de topinambours		12.-
Velouté de topinambours à la truffe		19.-
Saumon fumé d'Écosse, crème aux fines herbes et toast		29.-
Huîtres Marennes-Oléron No3	3 pcs	14.-
	6 pcs	26.-
Planchette de nos monts		
Salaisons de la maison Chappot à Fully		29.-
Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisse paysanne et fromages du val de Bagne.		

LES FONDUES

Fondue Magnificient's au Chasselas	Par portion	27.-
Recette concoctée par Carlo Crisci à base de coeur de meule de Gruyère et de Vacherin fribourgeois. Portion par personne 200 grammes.		
Fondue Magnificient's au Champagne	Par portion	37.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne 'Comte de Senneval Brut'. Portion par personne 200 grammes.		
La fondue Modzetta	Par portion	49.-
Préparée à base de filet de boeuf suisse mariné avec des herbes et épices selon la recette de nos chefs. Elle est servie à volonté avec une salade mêlée (servie en entrée), des sauces maison et des pommes frites du terroir.		

LES DÉLICIES DU TUBE

Le marron & double crème de la Gruyère	14.-
Meringue, vermicelles et crème fouettée.	
L'omelette norvégienne	14.-
Vanille de Madagascar et infusion de tilleul.	
La mousse au chocolat	14.-
Bergli 66 % Villars' et insert exotique.	
La fondue au chocolat en tasse	14.-
servie avec des fruits frais et guimauves.	



Nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus

Réervations: events@eurotel-montreux.ch ou +41 21 966 22 30