

MENU ST VALENTIN 1
2019

Coupe de champagne
Caviar Oscietre et filet de saumon fumé
servis sur un blini

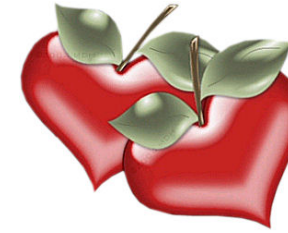
* * *

Tah-chin-e-gusht
Filet de bœuf
Gâteau de riz au safran et zereshk
* * *

Opéra Prestige
Dessert aux chocolats
et feuille d'or

fr. 90.--

Restaurant Le Palais Oriental
6, Quai E. Ansermet
1820 Montreux
Tél. 021 963 12 71



MENU ST VALENTIN 2
2019

Sélection de hors-d'œuvre orientaux
Feuilles de vigne farcies, hoummos, tabboulé
Mousse d'aubergine et feuilleté aux épinards

* * *

Mixed grilled kebab
Shashlik (côtelettes d'agneau), filet d'agneau et agneau haché

ou

Biryani au poulet
Poulet assaisonné de gingembre, de coriandre, de curcuma
d'oignon, d'ail et garni de noix de cajou et de raisins secs

* * *

Crème de mangue

fr. 75.--

Restaurant Le Palais Oriental
6, Quai E. Ansermet
1820 Montreux
Tél. 021 963 12 71