

Menu Romantik

Fr. 98. --

Dôme de poissons du lac, crème légère à l'aneth, pousses de basilic pourpre

*

Escalope de foie gras poêlée aux pêches et aux condiments d'abricot

*

Fraîcheur Gin Fizz

*

Pièce de bœuf grillée à la plancha, sauce au Pinot Noir de Morges,
pommes Pont-Neuf et légumes à la sarriette

ou

Cigales de mer en brochette, riz sauté façon « Arlequin » et écrevisses,
sauce bisque

*

Fromages d'ici et d'ailleurs

*

Dôme glacé à la framboise

*

Menu Pavois

Fr. 55. --

Eventail de tomate à l'huile d'olive « Bio »,
brochette de mozzarella et basilic

*

Suprême de pintade rôti
gâteau de pommes de terre au thym
haricots verts sautés aux tomates dattes

ou

Filet de féra du lac
et sa fricassée de chanterelles
blanc de poireaux
pommes de terre rattes

*

Croustillant chocolat-gianduja
et son sorbet au citron

* * *

*

Menu Mont Blanc

Fr. 69. --

A vous de le créer
selon vos envies et vos goûts !

deux entrées

*

un plat

*

un dessert (ou fromage)

Supplément de CHF 5.—

Cigales de mer, filets de perche, pièce de bœuf
et émincé de veau

Supplément selon arrivage

Arrivage du pêcheur

Le soir dans notre jardin ou au restaurant !

Hôtel du Mont-Blanc au lac - Quai du Mont-Blanc - 1110 MORGES- Tél. 021 804 87 87
info@hotel-mont-blanc.ch, www.hotel-mont-blanc.ch