

*Nos risotti sont de retour apprêtés devant vous  
dans la meule de parmesan !  
(servis tous les soirs)*

***Pour le passage à la Nouvelle Année***

*Nous vous proposons le forfait Saint-Sylvestre  
avec repas de la Saint-Sylvestre,  
logement en chambre double, petit-déjeuner  
**CHF 238.– par personne***

***Fermeture du restaurant à 17 heures***

*le 24 décembre 2018*

*le 25 décembre 2018*

*le 1<sup>er</sup> janvier 2019*

***N'oubliez pas...***

*Notre restaurant « Le Pavois »  
qui vous accueille pour vos repas d'affaires, de famille  
ou un dîner « Romantik »*

*Samedi-Dimanche et jours fériés  
cuisine non-stop de 11h30 à 22h30*

***Nos salles de 10 à 100 personnes***

*pour vos séminaires, vos banquets  
vos repas de fin d'année, vos repas de mariage etc. ...*



Quai du Mont-Blanc, 1110 Morges - Tél. 021 804 87 87 – 021 801 51 22  
info@hotel-mont-blanc.ch – www.hotel-mont-blanc.ch



***Notre programme  
de fin d'année***



***Les Fêtes approchent à grands pas  
et voici venu le temps de vous faire découvrir  
ce que nous vous avons réservé  
pour la fin de l'année !***



## Menu de Noël

CHF 77.--

*Foie gras de canard mi-cuit  
dans le torchon aux coings  
chutney de noix à la cannelle*

\*

*Nage de Saint-Jacques aux herbes  
arancini de risotto  
sur sa mousseline de courges*

\*

*Suprême de chapon bressan rôti moelleux  
en persillade, jus corsé aux baies d'Asie  
pommes Macaire aux truffes  
courgettes glacées*

\*

*Fromages d'ici et d'ailleurs  
ou*

*Traditionnelle bûche de Noël*

\*\*\*

\*

*Mardi, 25 décembre 2018*

## Menu de la St-Sylvestre

CHF 149.--

*Amuse-bouche:*

*Accra d'araignée de mer  
sauce caviar*

\*

*Foie gras poêlé, clémentine rôtie et son  
crumble de pain d'épices*

\*

*Pavé de sandre en robe croustillante  
sauce simple*

*perles de pommes de terre*

*poêlée de champignons*

\*

*Granité aux poires et champagne*

\*

*Filet de bœuf rôti entier en basse température  
jus corsé au vin de Pays  
disque de pommes de terre farci aux morilles  
carottes pourpres rôties au poivre de Madagascar*

\*

*Vacherin Mont-d'Or servi à la cuillère  
pain aux fruits secs*

\*

*Entremets chocolat noir  
cœur coulant et son coulis*

\*

*Café mignardises*

\*\*\*

\*

*Lundi, 31 décembre 2018*

## Menu du Jour de l'An

CHF 73.--

*Ballottine de langouste tiède  
réduction de crustacés*

\*

*Velouté crémeux de cèpes aux noix*

\*

*Mignon de veau du Pays braisé  
aux épices douces  
mini roesti au piment d'Espelette  
lunes de colrave glacé*

ou

*Escalopines de Saint-Pierre  
en ragoût d'herbes fraîches  
mousseline de racines de persil  
rosace de légumes à la provençale*

\*

*Fromages d'ici et d'ailleurs  
ou*

*Cannelloni glacé aux agrumes d'hiver  
et son coulis parfumé*

\*\*\*

\*

*Mardi, 1<sup>er</sup> janvier 2019*

