

*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 2019*

*le 25 décembre 2019*

*le 1<sup>er</sup> janvier 2020*

***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.--**

*Terrine gourmande de caille  
aux châtaignes*

\*

*Gâteau de Saint-Jacques  
au coulis crémeux de crustacés  
billes de courge glacées*

\*

*Suprême de chapon bressan rôti moelleux  
sauce corsée au foin  
risotto Acquerello aux morilles et  
au vin jaune du Jura  
brunoise de légumes*

\*

*Fromages d'ici et d'ailleurs*

ou

*Traditionnelle bûche de Noël*

\*\*\*

\*

*Mercredi, 25 décembre 2019*

## **Menu de la St-Sylvestre**

**CHF 149.--**

*Amuse-bouche:*

*Betterave et fromage de chèvre en textures  
compressé de caviar osciètre de Frutigen*

*Pressé de foie gras d'oie d'Alsace*

*aux épices douces*

\*

*Filet d'omble chevalier de Chamby grillé  
mousseline de courge butternut*

\*

*Granité au kalamansi*

\*

*Filet de veau du Simmental rôti en basse température  
jus corsé aux cèpes*

*cylindre de pommes de terre aux panais  
méli-mélo de légumes de Villars-Sainte-Croix*

\*

*Vacherin Mont-d'Or servi à la cuillère*

*pain aux fruits secs*

\*

*Omelette norvégienne flambée*

\*

*Café et ses mignardises*

\*\*\*

\*

*Mardi, 31 décembre 2019*

## **Menu du Jour de l'An**

**CHF 73.--**

*Terrine de homard breton  
aux petits légumes  
crème légèrement acidulée*

\*

*Velouté de courge « Bleu de Hongrie »  
aux graines de tournesol*

\*

*Cœur de filet de bœuf  
cuit en basse température  
au vin de la Côte*

*crêpes vonnassiennes  
mousseline de céleri aux noix*

ou

*Blanc de turbot au champagne  
et à la fine ciboulette*

*quinoa torréfié*

*choux kale braisés*

\*

*Fromages d'ici et d'ailleurs*

ou

*Agrumes de saison en diverses textures*

\*\*\*

\*

*Mercredi, 1<sup>er</sup> janvier 2020*

