

Rue des Alpes 1, CH - 1110 Morges ; Tél. +41 (0) 21 804 87 87
info@hotel-mont-blanc.ch ; www.hotel-mont-blanc.ch

Menu de Pâques

DIMANCHE, 31 MARS 2024

Marbré de lapin et foie gras aux morilles
confit de poire au poivre de Sichuan

*

Velouté d'asperges blanches aux noisettes
chlorophylle d'ail des ours de la cueillette du chef

**

Cabri du Pays rôti au thym citron
purée d'oignons rôtis et artichaut en barigoule parfumé
à l'ail noir de Bremblens et pommes nouvelles

ou

Médallions de lotte de Roscoff
confit à l'huile d'olive, siphon verveine citron
purée d'oignons rôtis et artichaut en barigoule parfumé
à l'ail noir de Bremblens et pommes nouvelles

Trilogie de fraises, vinaigre de Xérès et chocolat blanc

MENU COMPLET **CHF 89.--** MENU AVEC UNE SEULE ENTRÉE **CHF 75.--**

PLAT PRINCIPAL **CHF 45.--** PLAT PRINCIPAL ENFANT (CABRI) **CHF 22.--**

Provenance des viandes : Lapin et cabri / Suisse

Provenance du poisson : Lotte / France



ROMANTIK HOTEL
MONT-BLANC
AU LAC

