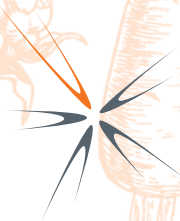




N° 33

ÉTÉ

2018



B.VIOLIER

RESTAURANT
DE L'HÔTEL DE VILLE
CRISSIER • SUISSE

LA CARTE DE FRANCK GIOVANNINI

	CHF
Elégants fuseaux de Tomates Grappes du nord vaudois rafraîchi au basilic et vin du Lavaux	60
Effiloché de Tourteau de casier assaisonné au caviar osciètre, velouté iodé et fenouil croquant	95
Belles Langoustines cuites au naturel, vinaigrette de primeurs locaux relevée au vino santo	120
Vitellus masqué aux Cèpes et Chanterelles , jus sauvage déglacé à la petite arvine	80
Fricassée de Grenouilles croustillantes et haricots parchemin, émulsion aux saveurs du jardin	90
Nage légère de Moules de Bouchot ouvertes au chasselas, beignets parfumés au safran du Jorat	70
Filets de Rouget de Roche croustillants à la fleur de câpre, fumet délicat aux agrumes et verjus de Féchy	80
Daurade royale caramélisée aux trois courgettes, bouillon lacté pimenté aux perles de citron	90
Blanc de Turbot des côtes atlantiques cuit sur l'arête, vierge estivale aux picholines et aromates	100
Médallions de Homard breton chauffés sur son dos, tempura de légumes d'été au corail	110
Pièce de Bœuf des Pléiades grillée au poivre vert, pommes fondantes à l'origan et poivron doux	95
Selle d' Agneau des Hautes-Alpes rôtie sur l'os, dauphines à la moutarde ancienne et persil	110
Pomme de Ris de Veau arrosée au beurre de Penthéraz, réduction aux champignons du moment	85
Canard Nantais à la lie de Chambertin (2 personnes)	200
Caneton rouennais lustré au merlot et vinaigre de framboise de Sévery	100
Poularde de Bresse dorée au four, bolets et girolles cuisinés aux grains nobles (2 personnes)	220
Fromages frais et affinés	35
Coque craquante aux Abricots Luizet parfumés au piment des abeilles	35
Soupe glacée de Pêches blondes acidulées au citron vert et amandes torréfiées	30
Religieuse givrée aux Framboises du Pays légèrement chocolatée à la vanille bourbon	42
Coussin craquant de Fruits Rouges de saison , crème onctueuse aux éclats de pistaches	40
Soufflé aux Abricots et limes (2 personnes)	70

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 195 CHF, qui peut être dégusté en moins de 2 heures.

Afin de rendre votre expérience encore plus inoubliable, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.
Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.

Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel à chaque service par notre boulanger.

Certains produits rares pourraient malheureusement nous manquer.

Service et TVA 7,7% inclus.