

CARTE N°51



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

ÉTÉ 2022

LA CARTE

CHF

| | |
|---|-----|
| Galantine de Courgettes et Tomates Cœur de Bœuf parfumée au basilic et avocat soyeux | 70 |
| Vinaigrette de Poisson bleu au Chasselas de la Côte, fenouils croquants aux perles de citron | 90 |
| Délicat effiloché d' Araignée de mer soigneusement assaisonné au caviar Sélection | 120 |
| Carpaccio de Homard bleu au corail et noires de Crimée pimentées | 110 |

| | |
|--|----|
| Fine crêpe de Champignons d'été aux éclats de lard du Jura, émulsion gourmande au Pinot Gris | 80 |
| Ravioles végétales d' Haricots «Biscotte» au caviar osciètre, jus vert parfumé à la sarriette | 95 |
| Elégantes Moules de Bouchot et courgettes violon, marinière au Chasselas et herbe royale | 75 |
| Cuisses de Grenouilles croustillantes au persil, tempura aux saveurs des sous-bois | 95 |

| | |
|---|-----|
| Filets de Rouget de roche dorés Melba aux olives, aubergines confites à la moutarde ancienne | 90 |
| Dos de Barbue rôti sur l'arête aux éclats de concombre, réduction puissante tout en tomates | 100 |
| Sole de petites pêches caramélisée meunière au safran d'Alexandre | 110 |
| Délicates Langoustines au corail, haricots de Vinzel et tuiles craquantes à l'huile de carcasses | 120 |
| Cardinal des mers poêlé à l'échalote grise, crème coraline à l'estragon | 120 |

| | |
|---|-----|
| Coffre d' Agneau des Grisons frotté aux herbes fraîches, dauphines parfumées au pesto | 110 |
| Pièce de Bœuf du canton juste grillée à la fleur de thym, jeunes artichauts cuisinés Barigoule | 100 |
| Noix de Ris de Veau rôtie aux cèpes et chanterelles, bricelet gourmand aux condiments | 90 |
| Médailles de filet de Veau des Trois-Lacs lustrés au poivre vert | 110 |
| Poulette de Jussy en cocotte, jus gourmand «barbecue» au paprika fumé | 90 |

| | |
|----------------------------------|----|
| Fromages frais et affinés | 40 |
|----------------------------------|----|

| | |
|--|----|
| Pêches blanches meringuées aromatisées à la pulpe de cerises confites et zestes d'agrumes | 40 |
| Soupe glacée de Figues noires et cassiolette tiède façon crumble | 45 |
| Elégantes bouchées givrées de Fruits Rouges et pistaches de Sicile | 35 |
| Tarte fine aux Abricots et amandes caramélisées | 40 |
| Soufflé aux Orangers du Valais et citron vert (2 personnes) | 60 |

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 215 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.