



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°49

PRINTEMPS

2022

LA CARTE

	CHF
Vinaigrette d' Asperges vertes et blanches poudrées à l'œuf cassé et pousses de printemps	80
Elégante pressée de Foie Gras de Canard et chutney de rhubarbe au Pinot de la Côte	85
Effilochée de Dormeur mariné au vin de Lavaux et caviar Oscière	120
Salade de Homard bleu au corail, réduction aromatisée à l'estragon d'Orny	95
Ravioles gourmandes de Petits Pois-Carottes , jus vert du jardin assaisonné aux perles noires	95
Ecrins fondants de Morilles et Asperges valaisannes , crème légère déglacée à l'Or de Satigny	85
Fricassée de Grenouilles à l'échalote grise et persil aux champignons du moment	90
Dos de Lieu Jaune cuisiné comme une «paella», nage safranée au cépage d'or	95
Saint-Pierre rôti entier au basilic et courgettes craquantes (2 personnes)	180
Médallions de Lotte façon melba parfumée aux trois citrons et géant d'Italie	90
Cardinal des mers poêlé en carapace, sauce coraline et primeurs printaniers	110
Langoustines royales croustillantes aux petit-pois du jardin, réduction à la Folle-blanche	120
Mignon ou carré de Veau du Pays aux morilles brunes et blondes	120
Filet de Bœuf des Pléiades grillé, crème moutardée aux herbes fraîches	100
Coffre d' Agneau des Hautes-Alpes doré à l'origan jus puissant au Cornalin	110
Noix de Ris de Veau caramélisée aux saveurs des sous-bois	85
Jeune Pigeonneau frotté au paprika fumé, cuisses moelleuses à l'ail noir du canton	85
Canard Nantais «Frédy Girardet» (2 personnes)	200
Poularde de Bresse en cocotte aux morilles, parfumée au vin jaune du Jura (2 personnes)	220
Fromages frais et affinés	35
Soupe givrée de Fruits Rouges à la vanille Bourbon et pistaches de Sicile	35
Millefeuille glacé entièrement Chocolat Intense	40
Disque meringué Fraise-Rhubarbe , sorbet rafraîchissant au citron caviar et zestes confits	40
Séduisante Opaline aux Noisettes du Piémont , chair d'agrumes au Limoncello tessinois	35
Soufflé aux Fraises et lime (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.