

ÉTÉ 2023



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°56

LA CARTE

CHF

Délicates bouchées de Tomates du Nord Vaudois assaisonnées à la mozzarella et avocat pimenté	80
Vinaigrette de Poissons bleus rafraîchis aux trois citrons et fleur de courgette croustillante	90
Filets de Perches du Léman marinés au Chasselas de La Côte, haricots croquants et perles noires	120
Salade gourmande de Homard bleu façon «César», laitue croquante au Marc du Lavaux	110

Ravioles de Bolets d'été et Chanterelles au géant d'Italie, jus délicat à l'Amigne de Vétroz	80
Gratin de Haricots verts de Vinzel «Biscotte» , nage légère au caviar Osciètre sélection	95
Elégante fricassée de Grenouilles aux Cèpes et Girolles , gigotins en tempura au persil	95
Marinière de Moules de bouchot aux éclats de fenouil, mouillée au Dézaley et safran du Jorat	80

Escabèche de Barbue des pêches bretonnes aux tomates grappes du canton et petits violets	110
Filets de Rouget de roche poêlés «Melba» au basilic d'Orny, courgettes craquantes au pesto	95
Sole «petit bateau» cuisinée meunière au curry Balti et aubergines confites	100
Belles Langoustines dorées au corail, crème légère au Single Malt de Féchy et avocat soyeux	130
Cardinal des mers rôti en carapace, réduction au Colombard et chips d'estragon	120

Coffre d' Agneau des Alpes vaudoises frotté au paprika fumé et Noire de Crimée	120
Cœur de filet de Bœuf lustré aux olives Picholine, jus puissant moutardé à l'origan sauvage	110
Noix de Ris de Veau rôtie aux cèpes et chanterelles, bricelet gourmand aux condiments	90
Médailles de Veau des Trois-Lacs grillés au poivre vert et herbes fraîches	110
Poularde de Bresse en cocotte aux champignons du moment (2 personnes)	220
Canard Nantais au vin rouge «Frédy Girardet» (2 personnes)	220

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

Soupe rafraîchissante de Pêches et Figues , palet gourmand aux pistaches et zestes d'agrumes	45
Duo de Pêches jaunes et blanches rafraîchies aux perles de citron et amandes caramélisées	40
Sablé d' Orangers du Valais givrés aux figues de Provence et abricotine	45
Comme une «Pavlova» de Melon glacé au piment des abeilles	40
Soufflé aux Abricots et lime (2 personnes)	60

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 240 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.