

AUTOMNE 2023



RESTAURANT

HÔTEL DE VILLE

CRISSIER

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°57

LA CARTE

CHF

Galantine de Poireaux croquants assaisonnée au balsamique des Alpes et pousses d'automne	70
Nage de Coques et Couteaux rafraîchie à la livèche et caviar Oscière sélection	120
Bouchées de Foie gras lustrées au Galotta, chou rouge et pommes Boskoop au vinaigre de fruits	85
Huîtres creuses Marennes Oléron glacées au Champagne et perles noires	130

Œufs en surprise aux Truffes blanches d'Alba , pousses d'épinard et éclats de salaison du Valais	130
Délicate royale à l' Or blanc du Piémont , bricelet gourmand aux copeaux de vieux Simmental	120
Ravioles de Bolets et Chanterelles au géant d'Italie, jus délicat à l'Amigne de Vétroz	80
Noix de Saint-Jacques caramélisées au Dézaley Grand Cru, inflorescences marinées à l'huile de persil	75

Filets de Sole délicatement étuvés aux grains de Chasselas, réduction légère et chutney acidulé	100
Vapeur de Lieu jaune en habit vert, côtes de bettes croquantes assaisonnées au curry Balti	95
Dos de Turbot caramélisé sur l'arête, fenouils dorés aux trois citrons	110
Élégantes Langoustines cuisinées au corail, éclats de courge au paprika fumé	120
Homard bleu poêlé en carapace aux échalotes grises et truffes blanches d'Alba	130

Cœur de filet de Bœuf des Pléiades grillé aux olives Picholines et fleur de thym	110
Coffre d' Agneau des Hautes Alpes frotté à la moutarde ancienne de Sévery	120
Noix de Ris de Veau cuisinée aux champignons d'automne	90
Poularde de Bresse en cocotte à l'or blanc du Piémont (2 personnes)	240
Canard Nantais au vin rouge «Frédy Girardet» (2 personnes)	220

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

Fine dentelle de Pommes Gala confites, crème givrée au Calvados et caramel	45
Poire Williams valaisanne glacée aux pistils du Jorat, sorbet rafraîchissant à l'eau-de-vie	45
Palet gourmand de Clémentines chocolaté façon forêt noire	40
Soufflé Pistaches-Chartreuse (2 personnes)	60
Tarte aux Pommes «Hôtel de Ville» (2 personnes)	70

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.