

**huîtres** balsamique (fg) châtaignes  
**bretonnes** Champagne **poularde de Bresse**  
 betterave **truffes** **N°40** fenouils  
 noires  
 Mangue sicilienne  
**caviar** saint-jacques (fg) chocolat  
 cardons pure origine  
**menu sole hiver** carte  
 foie gras de canard 2019-2020  
**courge** Demoiselles vino santo  
 ris homard bleu de casier **corail** boeuf  
 de veau (fg) **canard nantais** des  
 des Trois-Lacs **mandarine** Pléiades  
**salsifis** araignée — citron **barbue**  
 fruits de — de mer (fg) échalotes  
 la Passion  
 fromages desserts **poularde**



— RESTAURANT —  
**HÔTEL DE VILLE**  
 — CRISSIER —  
 FRANCK (fg) GIOVANNINI

# DIE KARTE

Velouté von <b>Saisongemüsen</b> , Blumenkohl aus der Waadt, aromatisiert mit Vino Santo _____	60
Leckerbissen von <b>Gänseleber</b> rot überglänzt, Äpfel und Rote Rüben an Marsanne Spätzle _____	85
Streifen der <b>Seespinne</b> , angerichtet mit Kaviar sélection und Neuseeland-Spinat _____	120
Salat von Spinat und Eiern mit <b>schwarzen Trüffeln</b> und Balsamico aus den Hochalpen _____	160
Schatulle von <b>Cardons de Crissier</b> veredelt mit schwarzen Diamanten, milchige Bouillon parfümiert mit Verdelho _____	120
<b>Vitellus</b> bedeckt mit winterlichen Wurzelgemüsen, leichte Creme mit Saisongemüse aus Noville _____	80
<b>Bretonische Austern</b> , lauwarm an Champagner serviert, junger Lauch, Ossietra-Kaviar Impérial _____	120
Nüsschen von <b>Jakobsmuscheln</b> , golden gebraten, mit Petersilie «Géant d'Italie» kräftige Reduktion von Dézaley _____	75
Rücken vom <b>Glattbutt aus Küstenfang</b> , auf kleiner Flamme karamellisiert, Grünkohl an Cépage d'Or _____	95
Filet vom <b>Steinköhler aus Leinenfang</b> , sanft gegart, knackiger Fenchel, mariniert mit Wein aus dem Lavaux _____	85
<b>Seezunge</b> , Stil «meunière» zubereitet, Butter von Panthéréaz, gewürzt mit Kapernblüten _____	100
Langusten-Medaillons, mit Corail zubereitet, confierter Kürbis und Spinat mit Fine des Grisons _____	110
<b>Blauer Hummer aus Reusenfang</b> , in seinem Panzer zubereitet, Kochjus «à la Périgourdine» _____	120
Filet von <b>Rind aus der Region der Pléiades</b> , grilliert, mit grünem Pfeffer und grauen Schalotten _____	110
Rücken von <b>Milchlamm aus den Freiburger Voralpen</b> , gewürzt mit Senf «à l'ancienne» _____	100
<b>Kalbsbries aus der Drei-Seen-Region</b> , knusprig gebraten, mit schwarzen Diamanten aus der Provence _____	95
<b>Schweinsfüsschen vom Jura</b> , mit Porto und Madeira glasiert, reichhaltige, getrüffelte Reduktion _____	95
<b>Jungente Rouennais</b> , rosa gebraten, mit leicht gesäuerten Wildbeeren _____	100
<b>Bressepoularde</b> , im Topf gebraten, Bratenjus mit schwarzen Trüffeln (2 Personen) _____	240
<b>Ente Nantais</b> , mit Rotwein lackiert, nach «FG» (2 Personen) _____	200
Auswahl von frischem und gereiftem <b>Käse</b> _____	35
Erfrischendes Sorbet mit <b>Pure Origine Schokolade</b> , Kastanien-Splitter an Blutorangen _____	40
Leichte Crema Catalana von <b>sizilianischer Mango</b> , mit erfrischem Fruchtfleisch von Clementinen _____	40
Knusprige Häppchen mit <b>Williamsbirnen</b> , begleitet von einem Caramel mit gesalzener Butter _____	35
Blätterteig-Tarte mit <b>Gala Äpfeln</b> , Eiscreme mit (2 Personen) _____	70
Soufflé von <b>Mandarinen und Limonen</b> (2 Personen) _____	60

Damit Sie ihr Esserlebnis ungetrübt geniessen können, nehmen wir selbstverständlich Rücksicht auf mögliche Allergien. Bitte informieren Sie den Chef de Service bei der Bestellung über Ihre Wünsche.

Bedienung und 7.7% MwSt inbegriffen.