

huîtres balsamique (fg) châtaignes
bretonnes Champagne **poularde de Bresse**

betterave **truffes**
noires **N°40** fenouils

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** bœuf
de veau (fg) **canard nantais** des

des Trois-Lacs **mandarine** Pléiades

salsifis araignée — citron **barbue**
fruits de la Passion — de mer (fg) échalotes

fromages desserts **poularde**



— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

LA CARTE

CHF

Délicat velouté de Primeurs de saison , chou-fleur du canton au Vino Santo	60
Bouchons de Foie Gras de Canard lustrés écarlate, pommes et betterave à la bille de Marsanne	85
Effilochée d' Araignée de mer soigneusement assaisonnée au caviar sélection et tétragones	120
Salade d'épinards à l'œuf cassé aux Truffes Noires et balsamique des glaciers	160

Ecrins gourmands de Cardons de Crissier aux diamants noirs, bouillon lacté parfumé au Verdelho	120
Vitellus masqué aux racines d'hiver, crème légère aux inflorescences de Noville	80
Huîtres bretonnes servies tièdes au Champagne, jeunes poireaux à l'Osciètre Impérial	120
Noix de Saint-Jacques dorées au géant d'Italie, réduction vigoureuse au Dézaley	75

Dos de Barbue de petit bateau caramélisé à feu doux, chou frisé cuisiné au Cépage d'Or	95
Cœur de Lieu Jaune de ligne délicatement étuvé, fenouils craquants marinés au vin du Lavaux	85
Belle Sole poêlée façon meunière, beurre de Panthéréaz assaisonné à la fleur de câpres	100
Médallions de belles Demoiselles cuits au corail, courge confite et épinards à la Fine des Grisons	110
Homard bleu de casier dressé sur sa carapace, jus de cuisson à la Périgourdine	120

Morceau noble de Bœuf des Pléiades grillé au poivre vert et échalotes grises	110
Selle d' Agneau de lait des Préalpes fribourgeoises frottée à la moutarde ancienne	100
Ris de Veau des Trois-Lacs croustillant et piqué aux diamants noirs de Provence	95
Pieds de Porc du Jura glacés au Porto et Madère, réduction puissante et fondantes truffées	95

Caneton rouennais cuit rosé, baies sauvages légèrement acidulées	100
Poularde de Bresse dorée en cocotte, sucs de cuisson aux truffes noires (2 personnes)	240
Canard nantais lustré au vin rouge façon «FG» (2 personnes)	200

Fromages frais et affinés	35
----------------------------------	----

Sorbet rafraîchissant au Chocolat Pure Origine , éclats de châtaignes à l'orange sanguine	40
Catalane légère de Mangue sicilienne rafraîchie à la chaire de clémentines	40
Bouchées croquantes de Poires Williams rehaussées au caramel beurre salé	35
Fine tarte feuilletée de Pommes Gala , crème glacée au Calvados (2 personnes)	70
Soufflé Mandarine-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.