

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

LA CARTA

CHF

Vellutata delicata di Primizie di stagione cavolfiore del Cantone al vino Santo _____	60
Bussolotto di Foie Gras d'Anatra lucidato scarlatta mele e barbabietola agli acini della Marsanne _____	85
Sfilacci di Granceola attentamente conditi al caviale e dragoncello _____	120
Insalata di spinaci e tuorlo d'uovo al Tartufo Nero e balsamico dei ghiacciai _____	160
Scrigno Gourmet di Cardi di Crissier al diamante nero brodo lattiginoso profumato al Verdelho _____	120
Tuorlo d'uovo mascherato ai tuberi invernali crema leggera alle infiorescenze di Noville _____	80
Ostriche bretoni servite tiepide allo champagne porri Novelli all'oscetra Imperiale _____	120
Noci di Capesante dorate al gigante d'Italia, riduzione vigorosa al Dézaley _____	75
Dorso di Rombo liscio di piccola imbarcazione caramellato a fuoco dolce verza cucinata al vitigno d'oro _____	95
Cuore di Pollock di lenza delicatamente stufato finocchio croccante Marinato al vino di lavaux _____	85
Sogliola arrostita alla mugnaia burro di Panthéréaz ai fiori di capperro _____	100
Medaglioni di Scampi caramellati al corallo zucca confit e germogli di spinaci alla Fine de Grisons _____	110
Astice blu di nassa servito sul suo carapace succo di cottura alla Périgordine _____	120
Taglio nobile di Manzo delle Pleiadi grigliato al pepe verde e scalogno grigio _____	110
Sella d' Agnello da latte delle Prealpi friburghesi spazzolato alla senape antica _____	100
Animelle di Vitello croccanti dei tre laghi al diamante nero della Provenza _____	95
Piede di Porco dello Jura glassato al porto e Madeira riduzione saporita e fondenti tartufati _____	95
Anatroccolo di Rouen cotto rosé bacche selvatiche leggermente acidulate _____	100
Pollo di Bresse dorato in cocotte succo di cottura al tartufo nero (2 persone) _____	240
Anatra di Nantes lucidata al vino rosso stile « FG » (2 persone) _____	200
Formaggi freschi e affinati _____	35
Sorbetto rinfrescante Cioccolato Puro Origine scaglie di castagne all'arancia rossa _____	40
Catalana leggera di Mango siciliano rinfrescato alla polpa di Clementini _____	40
Bocconi croccanti di Pera Williams ravvivata al caramello burro salato _____	35
Torta di sfoglia alle Mele Gala e gelato al Calvados (2 persone) _____	70
Soufflé al Mandarino e Limone ver (2 persone) _____	60

Al fine di rendere la vostra esperienza indimenticabile siamo attenti alle vostre allergie alimentari vi preghiamo di indicarle ai Maître d'Hôtel al momento della presa della comanda.

Servizio e IVA 7.7% inclusi