



— RESTAURANT —

# HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°45

ESTIVALE

2021

Bolle di <b>Pomodori Rosa di Berna</b> cotti con mozzarella vodese e gigante italiano	60
<b>Coregone</b> affumicato della pescheria di Ouchy all'Imperiale, nage leggera di porri cotti e crudi	95
Insalata d' <b>Astice blu</b> marinata al Marc du Lavaux, mousse di carciofi violetti	100
Bocconcini di <b>Sgombro</b> allo Chasselas, vinaigrette di verdure verdi ai tre limoni	90
Uova in maschera di <b>Gallinacci</b> e cialde croccanti, brodo lattiginoso al Païen Valesano	75
Fondente di <b>Fagiolini di Vinzel</b> cotti al caviale Oscietra Selezione	95
Cosce di <b>Rana</b> croccanti allo scalogno, crema di finferli e prezzemolo	90
Marinata di <b>Capesante</b> bagnate al vino della Côte, fricassea di piselli piccanti	80
Dorso di <b>Rombo</b> dorato al forno sulla lisca, succo scarlatto "tutto in carote"	100
Melba di <b>Triglie</b> scottate al curry Balti, scaglie di zucchine e foglie di agrumi	90
Elegante <b>Sogliola</b> arrostita alla mugnaia, burro aromatizzato allo zafferano di Alexander	95
<b>Cardinale di mare</b> cotto sul carapace al corallo, succhi di cottura al Colombard	110
Bei <b>Scamponi</b> croccanti al mais, e piselli stile coraline	120
Cofanetto d' <b>Agnello</b> strofinato con senape all'antica, chips di melanzane aromatizzate alla salvia	110
Filetto di <b>Manzo delle rive del Lago di Ginevra</b> alle erbe fresche di Orny, fagioli conditi al pesto	100
Mela d' <b>Animelle</b> caramellata, fumetto di funghi leggermente acidulo	85
<b>Piccione</b> giovane in salsa barbecue, cosce sciolte in tempura	80
<b>Anatra di Nantes</b> al vino rosso stile Girardet (2 persone)	200
<b>Pollo di Bresse</b> in cocotte con finferli e fiori di timo (2 persone)	220
<b>Formaggi</b> freschi e stagionati	35
Meringa ghiacciata e scorza alla <b>Fragola Cléry</b> , chips di frutta al balsamico dei ghiacciai	35
Fusi spolverati " <b>Cioccolato-Bacche rosse</b> ", rinfrescante sorbetto ai primi lamponi	40
<b>Rabarbaro di Noville</b> alla Grappa del Ticino come una crème brûlée	35
Millefoglie con cuore ghiacciato " <b>Pistacchi-Amarene</b> " (2 persone)	70
Soufflé di <b>Lamponi</b> e lime (2 persone)	60

**Per i pranzi da martedì a venerdì vi proponiamo un menù rapido a CHF 215  
che può essere degustato in meno di 2 ore**

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.

Il nostro pane artigianale è preparato con lievito naturale ad ogni servizio dal nostro panettiere.

Alcuni prodotti rari delle volte potrebbero mancare.

Servizio e IVA 7.7% inclusi