



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

N°48

HIVER

2022

LA CARTE

	CHF
Elégante galantine de Primeurs d'hiver assaisonnés au balsamique des Alpes	60
Marinière glacée d' Huîtres creuses rafraîchies au caviar Oscière sélection	120
Pressée de Foie gras de Canard aux poires confites, courge acidulée au vinaigre de fruits	85
Salade extravagante d'épinards et œuf poché aux Diamants Noirs de Provence	160
Cardons de Crissier aux truffes, crème légère à la Périgourdine	120
Vitellus masqués aux poireaux croquants du canton et tuiles truffées	90
Noix de Saint-Jacques caramélisées au Géant d'Italie, réduction vigoureuse au Dézaley	75
Filet de Daurade des pêches bretonnes en «habit vert», au Plan Blanchette et estragon d'Orny	90
Belle Sole poêlée au beurre salé, chips végétale et artichauts violets	95
Dos de Turbot aux perles de citron, endives de Penthéréaz aux zestes d'agrumes	100
Langoustines royales croustillantes au topinambour, nage corsée au Diolinoir de la Côte	110
Homard breton rôti en carapace aux truffes noires et corail	130
Selle d' Agneau de lait dorée à la moutarde de Syrah, ravioles d'épaule confite	110
Filet de Bœuf romand grillé à l'origan sauvage, émulsion comme une Béarnaise	100
Ris de Veau des Trois-Lacs piqué aux truffes façon Périgueux	95
Pieds de Porc du Jura glacés au Porto et Madère «Hôtel de Ville»	95
Canard nantais lustré au vin rouge «Girardet» (2 personnes)	200
Poularde de Bresse Miéral truffée en cocotte (2 personnes)	240
Caneton rouennais cuit rosé, réduction acidulée au pulpeux du Moulin	100
Fromages frais et affinés	35
Dentelle de Pomme Gala chocolatée, glace onctueuse à l'eau-de-vie du Grand Saint-Bernard	40
Coque givrée de Mangues siciliennes et fruits de la passion, chair de coco flambée au vieux Rhum	40
Bricelet croquant de Poires Williams et noisettes, crème glacée légèrement safranée	35
Fine tarte aux Pommes , caramélisées 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.