



01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

N^{fg}
FRANCK
GIOVANNINI

21

22

23

— RESTAURANT —
HÔTEL DE VILLE
— CRISSIER —

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

ESTIVALE 2022

LA CARTE

CHF

Galantine de Courgettes et Tomates Cœur de Bœuf parfumées au basilic et avocat soyeux	70
Vinaigrette de Poisson bleu au Chasselas de la Côte, fenouils croquants à l'Impérial	110
Pressée de Perches du Léman légèrement tomatée, nage glacée au Dézaley du Chablais	90
Médallions de Homard breton en salade, petits pois craquants et sucs de cuisson pimentés	100

Elégantes crêpes de Haricots verts du canton , jus végétal réhaussé au caviar Oscière sélection	95
Fricassée de Grenouilles croustillantes aux chanterelles, tempura au géant d'Italie	90
Ravioles végétales de Girrolles et aubergines, crème légère déglacée à la Petite Arvine	80
Marinière de Pétoncles ouvertes au Sauvignon, haricots parchemin et tiges de laitue fondantes	90

Filets de Rougets de roche croustillants aux artichauts, réduction vigoureuse au cépage d'Or	95
Cœur de Cabillaud des pêches bretonnes au naturel, bouillon aromatisé au curry Balti	90
Dos de Turbot de l'île d'Oléron sur l'arête, graines de moutarde et fleurs de câpres	110
Cardinal des mers rôti en carapace, crème coraline et pesto puissant à la Fine de Lavaux	110
Langoustines royales dorées au maïs doux, jus au corail réhaussé au safran d'Alexandre	120

Coffre d' Agneau de l'Engadine caramélisé à la sauge et ail noir du nord vaudois	110
Pièce de Bœuf Parthenaise des Préalpes grillée aux poivres et herbes fraîches d'Orny	100
Pommes de Ris de Veau croustillantes, fumet aux champignons légèrement acidulé	90
Médallions de filet mignon de Veau lustrés au basilic et moutarde ancienne	110
Poularde de Bresse en cocotte aux chanterelles et romarin (2 personnes)	220
Jeune Volaille de Jussy cuisinée comme un coq au vin «Syrah Combes d'enfer»	90

Fromages frais et affinés	40
----------------------------------	----

Marbré glacé de Mûres et Myrtilles aux éclats de noisettes torréfiées du Piémont	35
Duo de Fraises Mara et pistaches façon millefeuille, parfumé à la chair de citron vert	40
Ecrins givrés aux Framboises écarlates, petits fruits rouges marinés à l'eau-de-vie	40
Coques poudrées de Chocolat Pure Origine et premières cerises au piment des abeilles	45
Soufflé aux Framboises «Lorraine» et lime (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.