

CARTE N° 52



— RESTAURANT —

HÔTEL DE VILLE

— CRISSIER —

FRANCK  GIOVANNINI

AUTOMNE 2022



MENU DÉCOUVERTE
DÈS 340 CHF
8 PLATS SURPRISES
COMPOSÉS DES MEILLEURS
PRODUITS DU MOMENT

MENU GASTRONOMIQUE

À 410 CHF

Marinière glacée de **Coques** et **Oursins Violets**
assaisonnée au cépage d'Or et perles noires



Foie Gras de Canard poudré à la Grive de Féchy
chutney de poire Williams acidulé au pulpeux du Moulin

Noix de **Saint-Jacques** caramélisée à la courge
et éclats de châtaigne
réduction gourmande «Grain Noble»

Œuf en surprise aux jeunes pousses d'épinards d'Orny
crème légère aux **Truffes blanches d'Alba**

Dos de **Turbot** cuit doucement au Dézaley
laitue croquante et huile au géant d'Italie

Médailles de **Homard bleu** marinés au curry Balti
pincés aux aromates et salsifis rôtis au corail

Chamois Alpin cuisiné façon poivrade
ou
Lièvre à la Royale «Hôtel de Ville»



Fromages frais et affinés



Cage craquante de **Clémentines** aux zestes d'agrumes
sorbet rafraîchissant et pointes d'estragon

Fuseau de **Pommes Gala** rôties légèrement chocolaté
glace givrée au Rhum et raisins confits

Friandises

**Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 240 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.